FW113T
FW313T

Manuel d'utilisation

du four à micro-ondes

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

utilisation du manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	NE PAS toucher.
NE PAS démonter.	Suivez scrupuleusement les consignes.
Débranchez la prise murale.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 2 31/01/2013 14:36:18

consignes de sécurité importantes

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 3 31/01/2013 14:36:18

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 4 31/01/2013 14:36:19

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 5 31/01/2013 14:36:19

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 6 31/01/2013 14:36:19

CONSIGNES D'INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Général

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique 230 V CA - 50 Hz
Puissance consommée : 1500 W
Dimensions (l x h x p) : 596 x 460 x 460 mm
Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.
Il peut être composé des matériaux suivants :
- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veuillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

Consignes de sécurité

Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.

Le four combi-vapeur N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé.

Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation. Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

Si vous souhaitez établir une connexion fixe, assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'un espace de contact d'au moins 3 mm.

Les éléments de la cuisine en contact avec le four doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 100 ºC.

Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causes par la chaleur.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 7 31/01/2013 14:36:19

Fig. 1

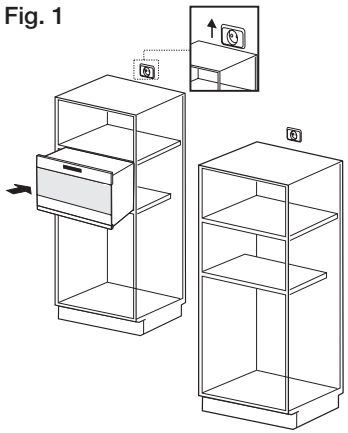


Fig. 2

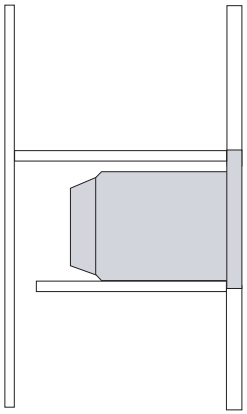


Fig. 3

Fig. 3.1

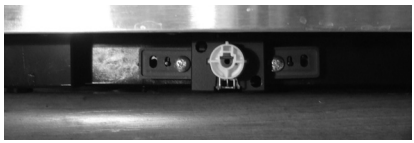


Fig. 3.2

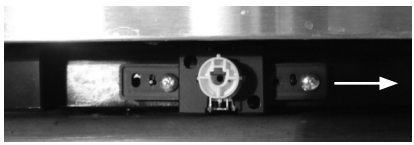


Fig. 3.3

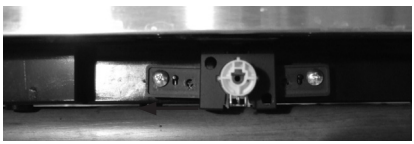


Fig. 3.4

Fig. 3.5

Fig. 4

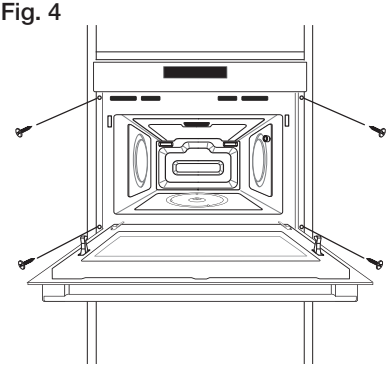
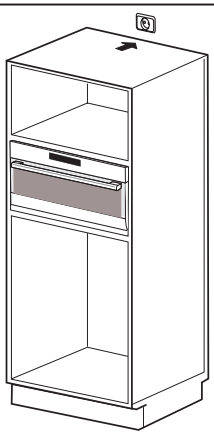


Fig. 5



FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 8 31/01/2013 14:36:20

Fig. 1 Insérez partiellement le four combi-vapeur dans le meuble. Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.

Fig. 2 Insérez entièrement le four combi-vapeur dans le meuble.

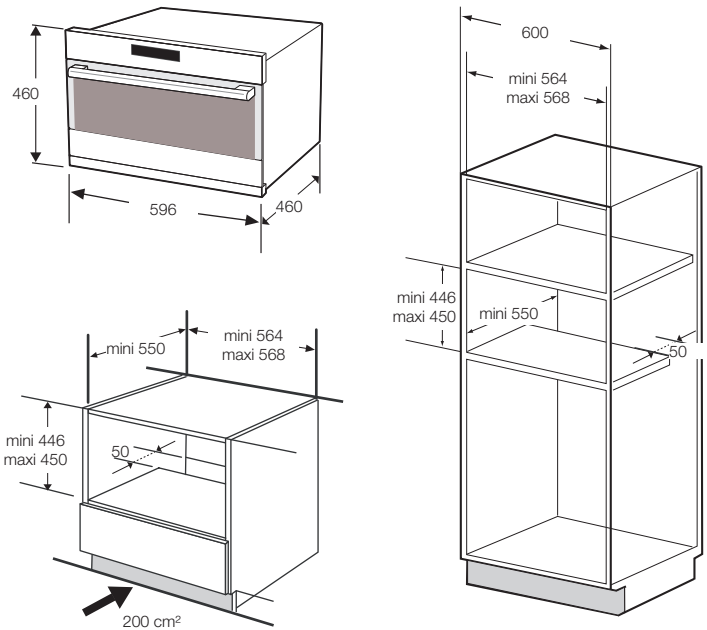
Fig. 3 Réglage de la hauteur du four combi-vapeur lorsqu'il est combiné à d'autres appareils.
La partie supérieure du four combi-vapeur doit se situer au même niveau que les autres appareils.

- Fig. 3.1 Si le bandeau inférieur ne s'aligne pas avec les autres appareils, vous pouvez l'ajuster. En retirant le bandeau, les blocs réglables possédant 2 vis chacun apparaissent.
- Fig. 3.2 Dans la position la plus haute des blocs réglables, les 4 vis sont situées dans les trous internes.
- Fig. 3.3 Replacez la première vis dans le trou (fente) extérieur.
- Fig. 3.4 Replacez ensuite la seconde vis dans le trou (fente) extérieur et poussez le bloc réglable vers le bas.
- Fig. 3.5 Lorsque les blocs réglables gauche et droit sont à la hauteur correcte, vous pouvez pousser à nouveau le bandeau inférieur.

Fig. 4 Fixez le four combi-vapeur à l'aide des quatre vis (4 x 16 mm) fournies.

Fig. 5 Effectuez le branchement électrique.
Vérifiez que l'appareil fonctionne correctement.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 9 31/01/2013 14:36:20



NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 10 31/01/2013 14:36:20

intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

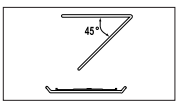
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °. (Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 11 31/01/2013 14:36:20

- Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
  Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.
- Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 12 31/01/2013 14:36:23

	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 13 31/01/2013 14:36:25

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 14 31/01/2013 14:36:27

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 15 31/01/2013 14:36:27

sommaire

FONCTIONS DU FOUR 17

17 Caractéristiques du four à micro-ondes
18 Tableau de commande
19 Accessoires

AVANT DE COMMENCER 20

20 Réglage de l'horloge

UTILISATION DU FOUR 22

22 Guide sommaire
22 Paramètres par défaut
23 Réglage du temps de cuisson
24 Réglage du départ différé
25 Utilisation du mode menu auto
28 Utilisation du mode Décongélation
30 Fonctionnement d'un four à micro-ondes
31 Utilisation du mode Micro-ondes
45 Arrêt du signal sonore
45 Sécurité enfants

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 46

46 Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur
48 Nettoyage du four micro-ondes
48 Retrait du ramasse-gouttes
48 Rangement et entretien du four micro-ondes

DÉPANNAGE 49

49 Dépannage

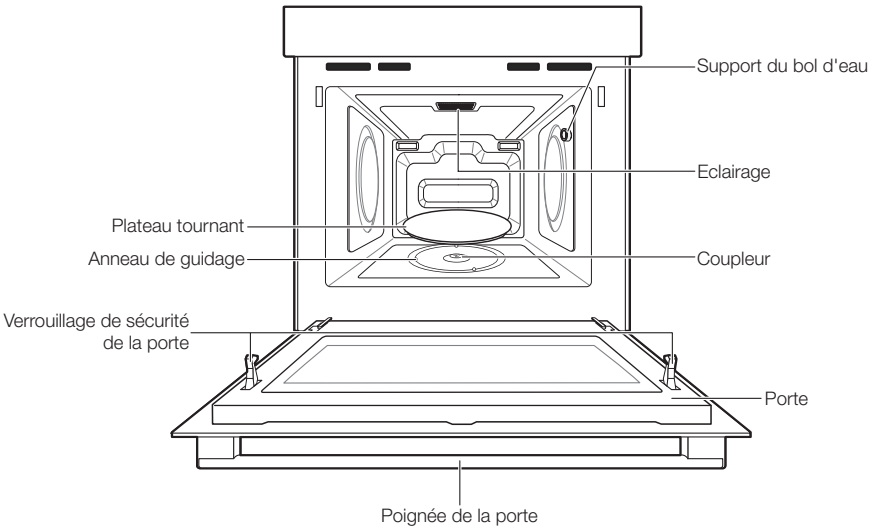
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 50

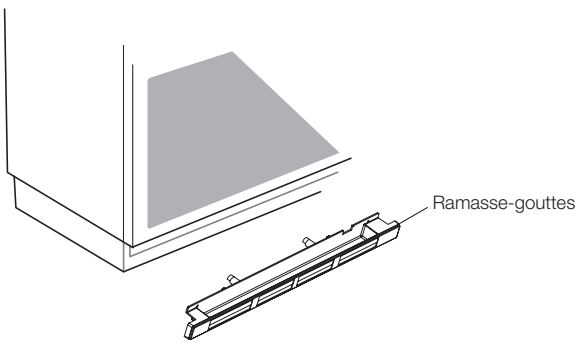
50 Caractéristiques techniques

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 16 31/01/2013 14:36:27

fonctions du four

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES

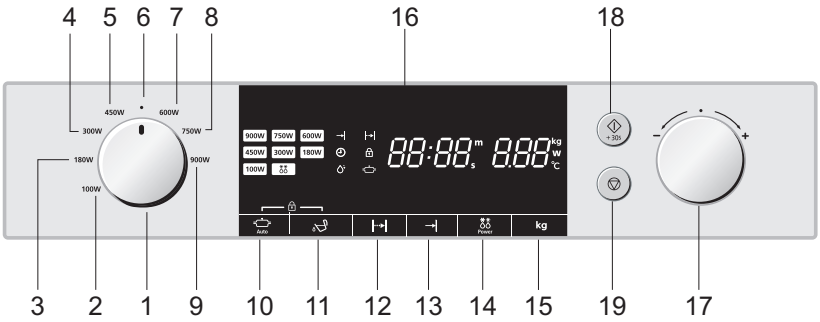




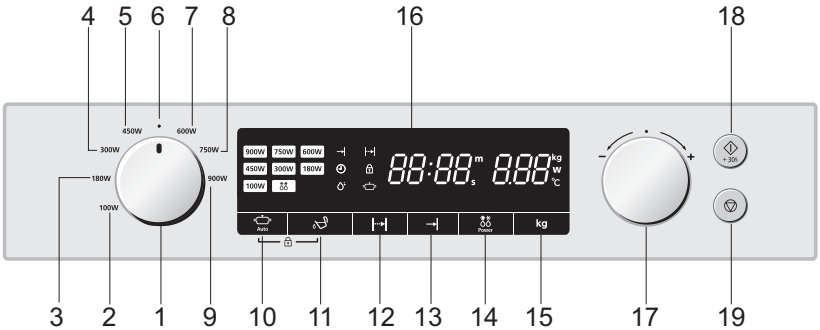
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 17 31/01/2013 14:36:27

TABLEAU DE COMMANDE

<FW113T>



<FW313T>



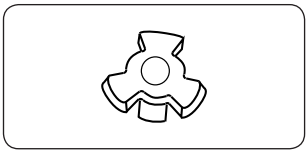
1. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE
2. PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES - 100 W
3. PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES - 180 W
4. PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES - 300 W
5. PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES - 450 W
6. OFF (Désactivé)
7. PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES - 600 W
8. PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES - 750 W
9. PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES - 900 W
10. MODE MENU AUTO
11. NETTOYAGE VAPEUR
12. TEMPS DE CUISSON
13. HEURE DE DÉBUT
14. MODE DÉCONGÉLATION
15. POIDS
16. ÉCRAN
17. BOUTON DE SÉLECTION
18. DÉPART/+30 SECONDES
19. ARRÊT/ANNULATION

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 18 31/01/2013 14:36:28

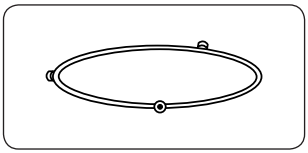
ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :

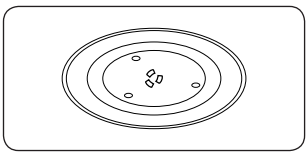
1. Coupleur : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four. (Le coupleur permet de faire tourner le plateau.)



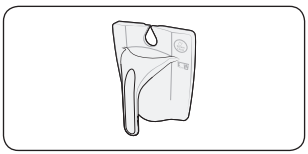
2. Anneau de guidage, à placer au centre du four. (L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.)



3. Plateau tournant, à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur. (Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.)



4. Bol d'eau de nettoyage, à placer dans le four à droite. (Le bol d'eau peut être utilisé pour le nettoyage, reportez-vous à "Steam Clean" (Nettoyage vapeur) en pages 46 et 47.)



N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 19 31/01/2013 14:36:28

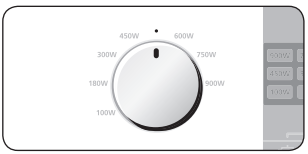
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Veuillez régler l'heure actuelle.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et Clock (Horloge) s'affiche après 25 minutes.
Le voyant OVEN (FOUR) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

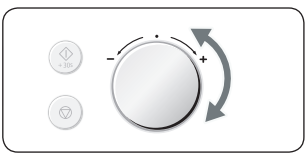
Réglage de l'horloge (exemple 15:15)

1. Placez le **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE** sur la position « OFF » (Désactivé).



2. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. Le « 12 » commence à clignoter.

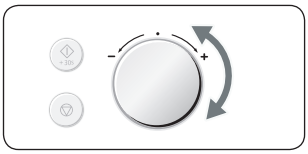
3. Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler l'heure.



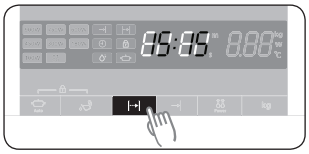
4. Appuyez à nouveau sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. Le « 00 » commence à clignoter.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 20 31/01/2013 14:36:29

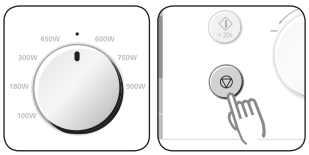
5. Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler les minutes.



6. Appuyez à nouveau sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.



Lorsque vous avez plusieurs appareils avec une horloge intégrée, vous pouvez choisir de masquer l'horloge.



Placez le **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE**sur la position « **OFF (désactivé)** » et maintenez le bouton **ARRÊT** enfoncé pendant trois secondes.
L'heure ne s'affichera plus.
Maintenez le bouton **ARRÊT** enfoncé à nouveau pendant trois secondes pour réafficher l'heure sur l'écran.

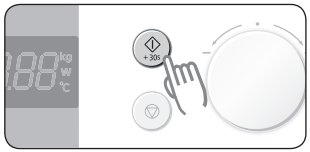
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 21 31/01/2013 14:36:29

utilisation du four

GUIDE SOMMAIRE

Si vous souhaitez cuire/réchauffer rapidement des aliments, vous pouvez les placer dans le four à micro-ondes et le démarrer immédiatement en appuyant sur un seul bouton. Vous n'avez pas à sélectionner un niveau de puissance ni à régler la durée de cuisson.

1. Appuyez une fois sur le bouton **DÉPART**. Le four à micro-ondes démarre pour 30 secondes à la puissance maximale (900 W).

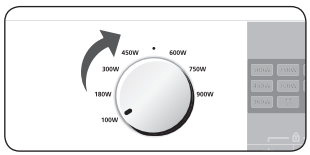


2. Si vous appuyez deux fois sur le bouton **DÉPART**, il démarre pour 60 secondes. Si vous appuyez trois fois sur le bouton **DÉPART**, il démarre pour 90 secondes, etc.

PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

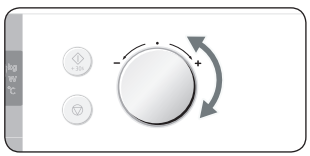
Pendant que la durée de cuisson par défaut clignote (lorsque vous avez sélectionné un niveau de puissance à l'aide du **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE**), vous pouvez changer la durée en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION**.

1. Tournez le **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE** pour sélectionner la puissance désirée du four micro-ondes.



2. La minuterie par défaut commence à clignoter.

3. Lorsque le temps par défaut clignote : tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler la durée désirée.



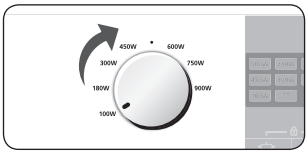
Si le clignotement s'est arrêté, vous pouvez changer les réglages en suivant les étapes décrites ultérieurement dans ce manuel.

Fonction Plus/Moins : Au cours de la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson préprogrammé en appuyant sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** (le temps commence à clignoter) et en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION** afin d'améliorer la qualité de la cuisson.

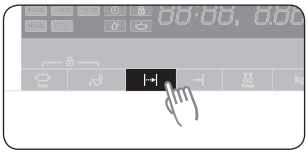
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 22 31/01/2013 14:36:30

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

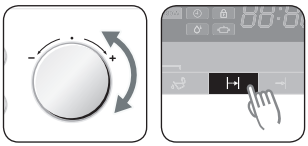
1. Tournez le **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE** pour sélectionner la puissance désirée du four micro-ondes. Reportez-vous à la page 31 pour le guide des niveaux de puissance.



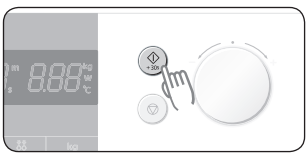
2. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**.



3. Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler le bouton **TEMPS DE CUISSON**.
   - Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour terminer le réglage du temps de cuisson.
   - Après 5 secondes le réglage du temps de cuisson se termine automatiquement si vous n'avez pas appuyé sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**.



4. Appuyez sur le bouton **DÉPART**, le four se mettra en marche immédiatement.



5. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit quatre fois et l'affichage « END (FIN) » clignote quatre fois. Puis le four à micro-ondes s'arrête de lui-même.

AVERTISSEMENT

- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes (de l'eau par exemple), l'ébullition peut survenir à retardement. Ce qui signifie que le liquide peut commencer à bouillir à tout moment sans prévenir. Une fois retiré du four, le liquide peut commencer à bouillir rapidement et déborder de la tasse générant ainsi un risque de blessure. L'effet de l'ébullition peut être éliminé en plaçant une cuillère en plastique ou en verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.
- Soyez prudent lorsque vous réchauffez le contenu des biberons et des petits pots pour bébé :
- Les ustensiles peuvent être chauds après usage dans le four à micro-ondes !

ATTENTION

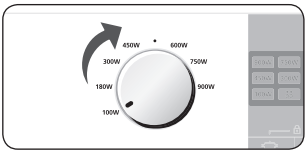
- Ce contenu doit être mélangé ou secoué après avoir été réchauffé.
- Vérifiez soigneusement la température du contenu avant consommation afin d'éviter les brûlures.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 23 31/01/2013 14:36:31

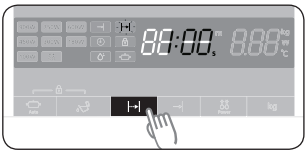
RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

Exemple : Il est actuellement 12:00, le temps de cuisson est de 5 minutes et vous désirez démarrer la cuisson à 16:00.

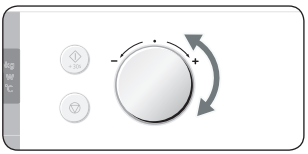
1. Tournez le **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE** pour sélectionner la puissance désirée du four micro-ondes.



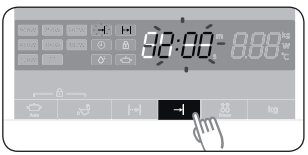
2. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour régler le temps de cuisson désiré. Le temps clignote.



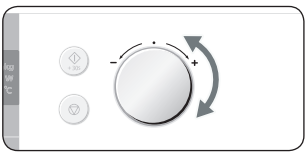
3. Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson désiré (5:00).



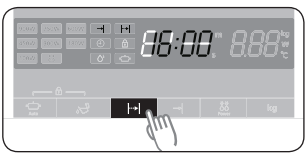
4. Appuyez sur le bouton **HEURE DE DÉBUT**. L'heure actuelle s'affiche.



5. Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler l'heure de départ désirée (16:00). L'heure de départ s'affiche.



6. Appuyez sur le bouton **HEURE DE DÉBUT**. Le four à micro-ondes démarrera automatiquement après quatre heures.



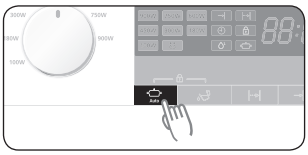
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 24 31/01/2013 14:36:32

UTILISATION DU MODE MENU AUTO

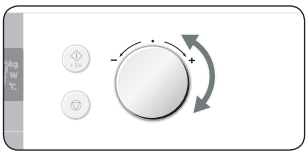
Le mode Menu auto vous permet de choisir entre dix réglages préprogrammés afin de faire cuire ou rôtir vos aliments préférés en toute simplicité. Le temps de cuisson et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des douze réglages et de régler le poids correspondant aux aliments pour démarrer la cuisson.

Réglage du mode menu auto

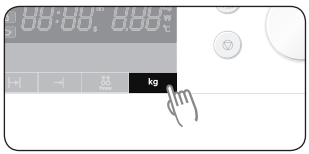
1. Appuyez sur le bouton **AUTO**.



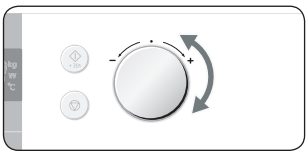
2. Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour sélectionner le réglage Menu auto désiré. Reportez-vous au tableau figurant aux pages 26 et 27 pour obtenir une description des 10 réglages du Menu auto.



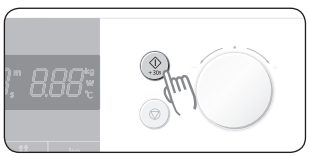
3. Appuyez sur le bouton **POIDS** pour modifier le poids ou :



4. Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour sélectionner le poids désiré.



5. Appuyez sur le bouton **DÉPART**.



Important

- Certains des menus auto sont continus. D'autres nécessitent de retourner les aliments. Le four émettra un signal sonore pour vous en avertir.
- La température du four réglée pendant le fonctionnement du Menu auto s'affiche.
- La température et la durée ne peuvent pas être modifiées pendant la cuisson.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 25 31/01/2013 14:36:32

Guide relatif aux réglages du Menu auto

Le tableau ci-dessous répertorie les 10 programmes automatiques permettant la cuisson et le réchauffage.
Les programmes r-1 à r-6 sont destinés au réchauffage. Les programmes c-1 à c-4 sont destinés à la cuisson.
Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Ces programmes utilisent l'énergie par micro-ondes. Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
Réchauffage automatique				
r-1	Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	0,25 (1 grande tasse) 0,5 (2 grandes tasses)	1-2	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez une grande tasse au centre, placez 2 grandes tasses opposées l'une par rapport à l'autre dans la zone de l'anneau de guidage sur le plateau tournant. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
r-2	Plat préparé (réfrigérés)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Placez le plat au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
r-3	Soupe/ Sauce (réfrigérée)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
r-4	Plat mijoté (réfrigéré)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 26 31/01/2013 14:36:32

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
r-5	Aliment préparé surgelé (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Percez le film protecteur. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
r-6	Pop-corn	0,1-0,15	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
Mode Cuisson automatique				
c-1	Légumes frais	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.
c-2	Pommes de terre épluchées	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
c-3	Riz blanc	0,25 0,35	5-10	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
c-4	Légumes surgelés (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Placez les légumes surgelés, tels que des brocolis, des carottes en tranches, des choux-fleurs et des petits pois dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.

Important : La plupart des réglages du mode Menu auto utilisent l'énergie des micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être respectées scrupuleusement lorsque vous utilisez ce mode.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 27 31/01/2013 14:36:33

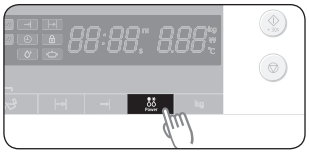
UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

Réglage du mode Décongélation

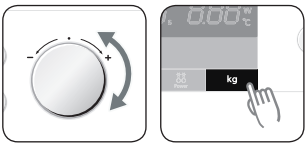
La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation.

Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en verre. Refermez la porte.

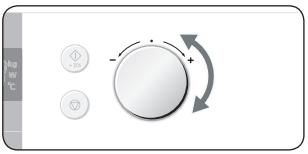
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation**.



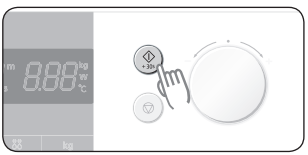
2. Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour sélectionner le type d'aliment à décongeler. Appuyez sur **POIDS/PUISSANCE DE LA CUISSON MICRO-ONDES** pour sélectionner le type d'aliment à décongeler. (Reportez-vous au tableau de la page 29 pour une description des 5 réglages de puissance de décongélation).



3. Réglez le poids des aliments en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION**.



4. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour démarrer la cuisson.



Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes pendant 3 minutes.

Résultat

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation afin de vous rappeler de retourner l'aliment.

Important

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson / Réchauffage du micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson / Réchauffage » des pages 34 à 44 pour de plus amples détails.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 28 31/01/2013 14:36:33

Guide des réglages du mode de décongélation auto

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Décongélation ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.
Placez la viande congelée, la volaille, le poisson et les fruits sur un plat en verre plat ou un plat en céramique sur le plateau tournant.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
Defrost (Décongélation)				
d-1	Viande	0,2-2,0	20-120	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
d-2	Volaille	0,2-2,0	20-120	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
d-3	Poisson	0,2-2,0	20-110	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
d-4	Pain/Gâteaux	0,1-1,0	10-60	Placez le pain horizontalement, dans le sens de la longueur sur une feuille de papier absorbant et posez le tout sur le plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains côte à côte. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
d-5	Fruits	0,1-0,8	5-30	Disposez les fruits uniformément sur le plateau en céramique. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

Important : Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être respectées scrupuleusement lorsque vous utilisez ce mode.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 29 31/01/2013 14:36:33

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Un four à micro-ondes est un appareil de cuisson qui utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques, identiques aux ondes de la radio et de la télévision. Une radio convertit ces ondes en sons, alors qu'un four à micro-ondes les convertit en chaleur. La chaleur augmente du fait des micro-ondes qui agitent rapidement les molécules d'eau et les graisses qui sont toujours contenues dans les aliments. Les molécules glissent rapidement les unes sur les autres et un frottement se déclenche. Ce frottement provoque la chaleur (essayez de frotter rapidement vos mains l'une contre l'autre). Vous pouvez utiliser votre micro-ondes pour cuire et pour décongeler.

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes.

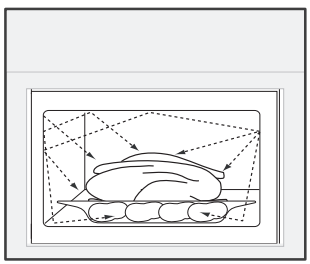
Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four à micro-ondes. Les durées d'attente spécifiées dans les recettes et dans ce manuel doivent être respectées pour assurer une cuisson des aliments uniforme et à cœur.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

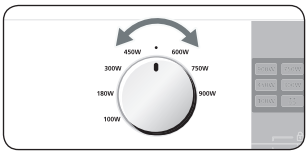
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 30 31/01/2013 14:36:33

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

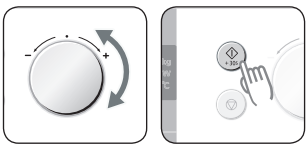
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Réglage du mode Micro-ondes

1. Tournez le **SELECTEUR DE MODE**sur le niveau de puissance désiré. La durée et la puissance s'affichent à l'écran.



2. Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler le temps de cuisson désiré. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour démarrer la cuisson.



Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **DÉPART** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	900	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

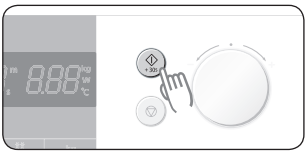
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 31 31/01/2013 14:36:34

Réglage du temps de cuisson

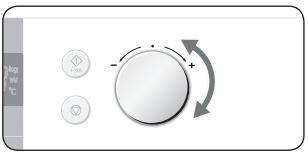
Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez juger nécessaire, en fonction des caractéristiques des aliments et de vos goûts, d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :

- surveiller la progression de la cuisson, en ouvrant la porte à tout moment
- augmenter ou réduire le temps de cuisson restant

1. Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **DÉPART** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
(**Exemple :** pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **DÉPART**.



2. En cours de cuisson vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION** vers la droite ou vers la gauche.



Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant ; placez toujours le plateau en céramique au niveau 1 lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓×	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 32 31/01/2013 14:36:34

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Emballages de restauration rapide		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	×	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	×	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	×	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	×	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 33 31/01/2013 14:36:34

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓×	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

« Arc » est le terme consacré pour désigner les étincelles apparaissant dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé
✓×: à utiliser avec précaution
× : risqué

Guide de cuisson aux micro-ondes

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.
Utilisez toujours le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes. Posez les plats et les aliments sur le plateau tournant.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 34 31/01/2013 14:36:34

confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique Pour faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple (reportez-vous au chapitre consacré aux conseils simples et rapides situé à la fin de ce guide).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four et placez-la sur le plateau tournant.
Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale - reportez-vous au tableau. Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5-7	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 35 31/01/2013 14:36:34

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30-45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale - reportez-vous au tableau. Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	3-4 6½-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3-4	3	Courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4-5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 36 31/01/2013 14:36:34

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Poivrons	250	4-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Placez l'assiette sur le plateau tournant. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	16-17 18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	900	21-22 23-24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	16-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 37 31/01/2013 14:36:34

Reheat (Réchauffage)

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 750 W, 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides.
Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 38 31/01/2013 14:36:34

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment. Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W). Utilisez le plateau en céramique, au niveau 1.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900	1½-2 3-3½	1-2	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	750	4-5	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 39 31/01/2013 14:36:34

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	750	4½-5½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600	4½-5½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Il est recommandé de les servir à une température de 37 °C.

Remarque

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 40 31/01/2013 14:36:34

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	20 à 30 s. 50 à 60 s.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 41 31/01/2013 14:36:34

Faire décongeler

- Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
- La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
- Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
- Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
- Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
- Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment.

Astuce :

- Utilisez toujours le programme de décongélation pour les grosses pièces denses. L'aliment sera décongelé progressivement et uniformément, vous n'avez aucun risque de dessécher l'extérieur alors que l'intérieur est encore congelé.
- Pour accélérer la décongélation, il est recommandé de séparer l'aliment en petits morceaux après quelques instants.
- Pour les grosses pièces de viande ou les aliments denses, procédez à deux pauses lors du cycle de décongélation.
- Lors de la décongélation d'un aliment de forme irrégulière, à la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez couvrir ou envelopper les parties fines dans une feuille d'aluminium.
- Lorsque les aliments sont congelés, vous pouvez les décongeler facilement dans le micro-ondes en n'utilisant pas de feuille d'aluminium ou de plateau et en décongelant les parties plates.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.
Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Posez la viande sur une assiette en céramique ou en verre sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 42 31/01/2013 14:36:34

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Escalopes de porc	250 g	7-8		Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12-14	15-60	Posez les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette en céramique ou en verre sur le plateau tournant. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28-32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique ou en verre sur le plateau tournant.
Poisson entier	400 g	11-13		Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacun)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus.
Tartine/ Sandwich	250 g	4-4½		Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 43 31/01/2013 14:36:34

Simple et rapide

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre.
Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour cakes et gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent.
Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez.
Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.
Videz directement dans des pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour.
Laissez reposer 5 minutes.

Faire cuire du pudding

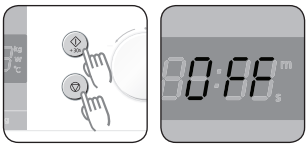
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien.
Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 44 31/01/2013 14:36:34

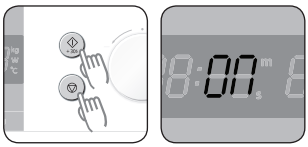
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le four émet un signal sonore à la fin de la cuisson et le message « End (Fin) » clignote 4 fois sur l'écran d'affichage.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **ARRÊT** et **DÉPART** pendant une seconde. Le message « OFF (DÉSACTIVÉ) » s'affiche.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **ARRÊT** et **DÉPART** pendant une seconde. Le message « ON (ACTIVE) » s'affiche.

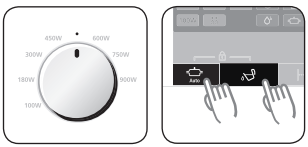


SÉCURITÉ ENFANTS

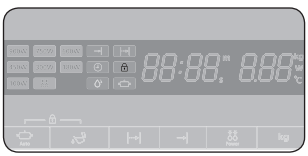
La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Verrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur **AUTO** et **NETTOYAGE VAPEUR** pendant 3 secondes.

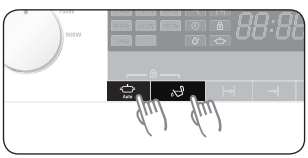


2. Le symbole du verrouillage s'affiche à l'écran, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.

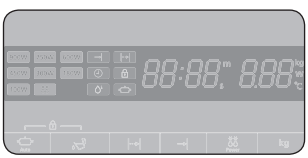


Déverrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur **AUTO** et **NETTOYAGE VAPEUR** pendant 3 secondes.



2. Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.



FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 45 31/01/2013 14:36:36

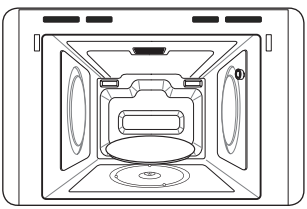
UTILISATION DE LA FONCTION DE NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage à l'eau mouillera la surface de la cavité. Après avoir utilisé la fonction de nettoyage à l'eau, vous pouvez aisément nettoyer l'intérieur du four à micro-ondes.

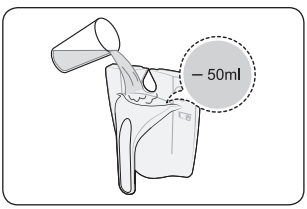
Important :

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four à micro-ondes est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- N'utilisez PAS de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four à micro-ondes.

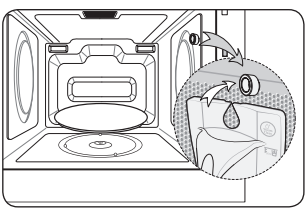
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le bol d'eau jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois du bol.
(Le repère équivaut à 50 ml environ)



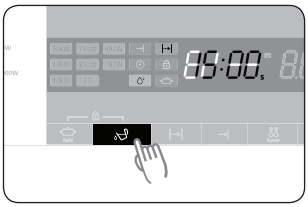
3. Insérez le bol d'eau dans le support du bol d'eau situé sur le côté droit de l'intérieur du four.



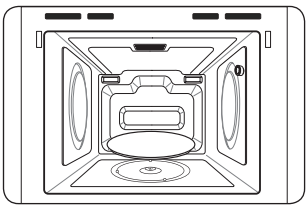
4. Refermez la porte.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 46 31/01/2013 14:36:36

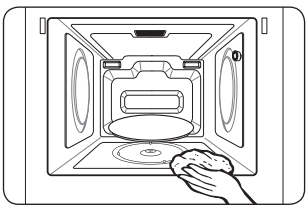
5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur**. IVous pouvez constater la présence de buée pendant le nettoyage vapeur, il ne s'agit pas d'un défaut mais la buée obstrue la lumière intérieure.



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



AVERTISSEMENT

- N'utilisez le bol d'eau qu'en mode Nettoyage vapeur.
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 47 31/01/2013 14:36:37

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

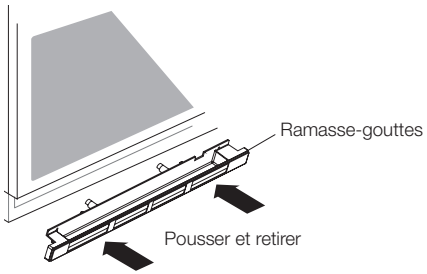
1) Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2) Eliminez les éclaboussures ou les taches se trouvant sur les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3) Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4) Nettoyez l'intérieur du four.

Important

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres, afin d'éviter que des particules ne s'accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.

RETRAIT DU RAMASSE-GOUTTES

Videz le ramasse-gouttes à intervalles réguliers. Poussez le ramasse-gouttes jusqu'à ce que vous entendiez un "clic", puis retirez-le de sa position verrouillée.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié.
Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente SAMSUNG.
Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'intérieur de la porte du four)
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 48 31/01/2013 14:36:37

dépannage

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Les aliments ne cuisent pas.

- Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton **DÉPART**.
- Fermez bien la porte.
- Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radio et antennes.

Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'écran.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 49 31/01/2013 14:36:37

caractéristiques techniques

Modèle		FW113T, FW313T
Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Puissance		1500 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	595 x 460 x 460 mm
	Cavité du four nette	402 x 227 x 390 mm
Volume net		36 litres
Poids	Net	25,2 kg env.
	A l'expédition	28,2 kg env.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_FR.indb 50 31/01/2013 14:36:37

remarque

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-03737K

FW113T
FW313T

Magnetronoven

gebruikershandleiding

Houd er rekening mee dat bezoeken voor het uitleggen van de productwerking, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reinigings- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de garantie van Samsung vallen.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG

over dit instructieboekje

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

⚠ WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.
⚠ LET OP	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.

- Waarschuwing; brandgevaar
- Waarschuwing; elektriciteit
- NIET proberen.
- NIET demonteren.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Neem contact op met het servicecentrum.
- Belangrijk
- Waarschuwing; heet oppervlak
- Waarschuwing; explosief materiaal
- NIET aanraken.
- Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
- Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
- Opmerking

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 2 31/01/2013 15:07:11

belangrijke veiligheidsinstructies

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend magnetronfunctie)

- **WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING:** onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of metaal vermogen of met onvoldoende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilig gebruiken van het apparaat en zij begrijpen wat de eventuele risico's zijn. Kinderen mogen niet met de machine spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 3 31/01/2013 15:07:11

- De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- **WAARSCHUWING:** Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
- **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 4 31/01/2013 15:07:11

- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel

- **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 5 31/01/2013 15:07:12

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of metaal vermogen of met onvoldoende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilig gebruiken van het apparaat en zij begrijpen wat de eventuele risico's zijn. Kinderen mogen niet met de machine spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken is mogelijk hoog als het apparaat in gebruik is.

De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.

Bewaar het apparaat en het bijbehorende netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 6 31/01/2013 15:07:12

INSTALLATIE-INSTRUCTIES MAGNETRON

Algemeen

Technische gegevens

Stroomtoevoer: 230 V - AC, 50 Hz
Stroomverbruik: 1500 W
Afmetingen (B x H x D): 596 x 460 x 460 mm
Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.
De verpakking kan de volgende materialen bevatten:
- karton;
- laag van polyethyleen (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard plastic).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.

De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus.

De combistoomoven is NIET bedoeld voor bereidingen in een commerciële omgeving. De oven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens en na het gebruik, zal het apparaat heet zijn. Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

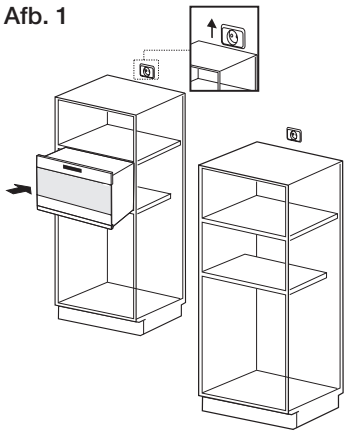
Als u een vaste aansluiting wilt maken, zorg er dan voor dat u een meerpolige schakelaar gebruikt met een minimale contactruimte van 3 mm.

Keukenkastjes die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 ºC.

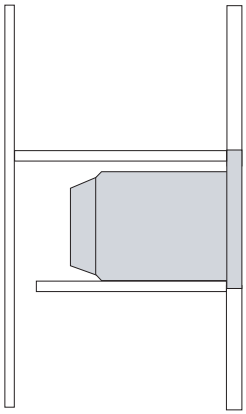
Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kastjes door hitte.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 7 31/01/2013 15:07:12

Afb. 1

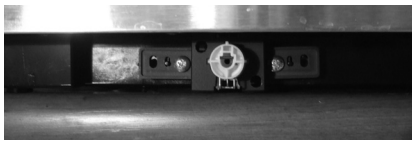


Afb. 2

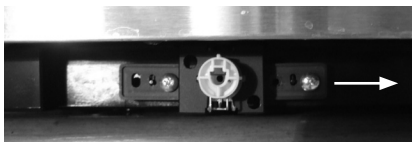


Afb. 3

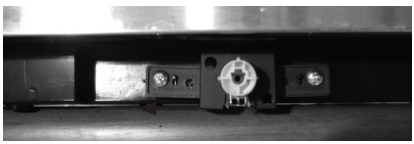
Afb. 3.1



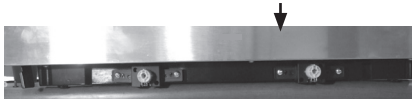
Afb. 3.2



Afb. 3.3

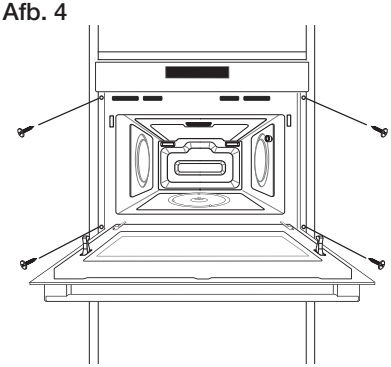


Afb. 3.4

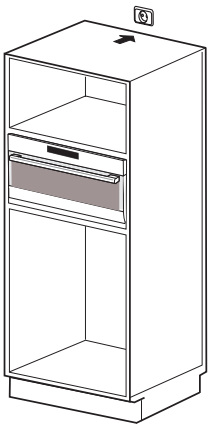


Afb. 3.5

Afb. 4



Afb. 5



FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 8 31/01/2013 15:07:12

Afb. 1 Schuif de combistoomoven gedeeltelijk in de kast.
Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.

Afb. 2 Schuif de combistoomoven volledig in de kast.

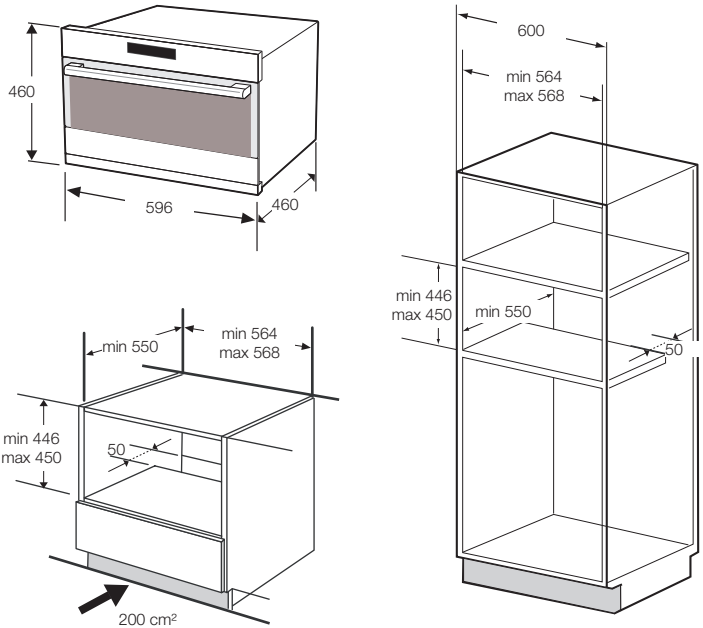
Afb. 3 Hoogteaanpassing van de combistoomoven in combinatie met andere apparaten!
De bovenkant van de combistoomoven moet gelijk zijn aan die van de andere apparaten.

- Afb. 3.1 Als de bodemstrip zich niet op gelijke hoogte met de andere apparaten bevindt, kunt u deze aanpassen.
  Als de strip wordt verwijderd, worden de verstelbare blokken met elk 2 schroeven zichtbaar.
- Afb. 3.2 In de hoogste stand van de verstelbare blokken, bevinden alle 4 de schroeven zich in de binnenste gaten.
- Afb. 3.3 Verplaats de eerste schroef naar de buitenste (sleuf)opening.
- Afb. 3.4 Verplaats daarna de tweede schroef naar de buitenste (sleuf)opening en druk de verstelbare blok naar beneden.
- Afb. 3.5 Wanneer de linker en rechter verstelbare blok zich op de juiste hoogte bevinden, kunt u de bodemstrip er weer op drukken.

Afb. 4 Bevestig de combistoomoven met de vier meegeleverde schroeven (4 x 16 mm).

Afb. 5 Maak de elektrische verbinding.
Controleer of het apparaat correct werkt.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 9 31/01/2013 15:07:12



DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- Draaitafel en loopringen (uitsluitend model met draaitafel)

Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.

2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.

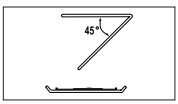
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 10 31/01/2013 15:07:12

3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.

4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

- Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
  - zich geen resten ophopen
  - de deur goed sluit
- **Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.
(Uitsluitend model met zwenkverwarming)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

- **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
  - De stekker uit het stopcontact halen.
  - Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 11 31/01/2013 15:07:12

- Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
  Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.
- Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

⚠ WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 12 31/01/2013 15:07:14

Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten hiervan aangezien zij zich anders kunnen stoten aan de deur of met hun vingers bekneld kunnen raken.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 13 31/01/2013 15:07:15

⚠ LET OP				
Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 14 31/01/2013 15:07:16

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (UITSLUITEND MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) scharnieren (los of gebroken)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/od de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 15 31/01/2013 15:07:16

inhoud

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN 17

17 Functies van magnetronoven
18 Bedieningspaneel
19 Accessoires

VOOR U BEGINT 20

20 De klok instellen

GEBRUIK VAN DE OVEN 22

22 Snelstartgids
22 Standaardinstellingen
23 De bereidingstijd instellen
24 Uitgestelde start instellen
25 De automatische menustand gebruiken
28 De snelle ontdooifunctie gebruiken
30 De werking van een magnetronoven
31 De magnetronstand gebruiken
45 Het geluidssignaal uitschakelen
45 Kinderslot

REINIGING EN BEHANDELING 46

46 De stoomreinigingsfunctie gebruiken
48 De magnetronoven reinigen
48 De druipplaat verwijderen
48 De magnetronoven opbergen of laten repareren

PROBLEMEN OPLOSSEN 49

49 Problemen oplossen

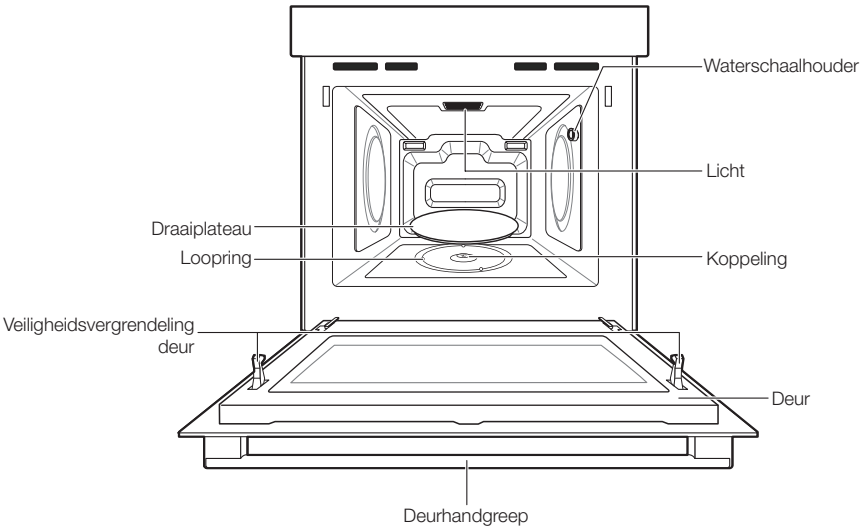
TECHNISCHE GEGEVENS 50

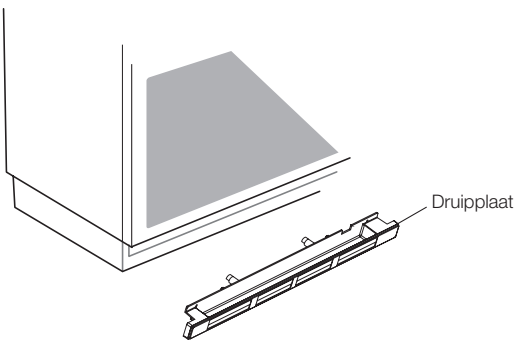
50 Technische gegevens

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 16 31/01/2013 15:07:16

eigenschappen van de oven

FUNCTIES VAN MAGNETRONOVEN

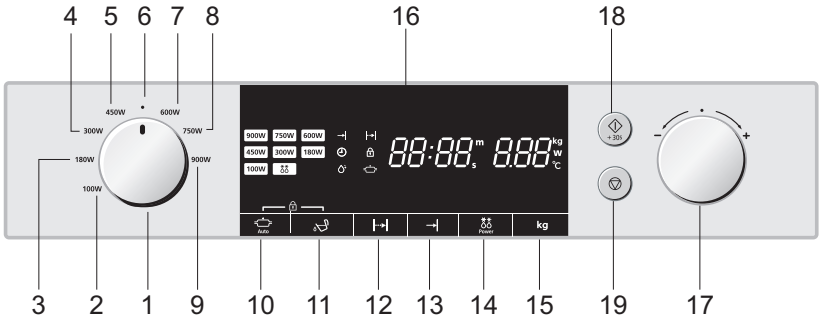




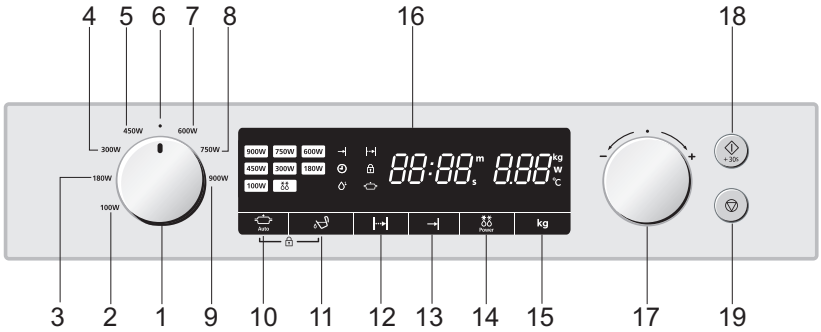
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 17 31/01/2013 15:07:16

BEDIENINGSPANEEL

<FW113T>



<FW313T>



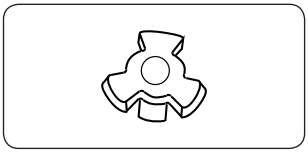
1. VERMOGENSREGELAAR
2. MAGNETRONVERMOGEN - 100 W
3. MAGNETRONVERMOGEN - 180 W
4. MAGNETRONVERMOGEN - 300 W
5. MAGNETRONVERMOGEN - 450 W
6. UIT
7. MAGNETRONVERMOGEN - 600 W
8. MAGNETRONVERMOGEN - 750 W
9. MAGNETRONVERMOGEN - 900 W
10. AUTOMATISCHE MENUSTAND
11. STOOMREINIGING
12. BEREIDINGSTIJD
13. BEGINTIJD
14. MODUS SNEL ONTDOOIEN
15. GEWICHT
16. DISPLAY
17. SELECTIEKNOP
18. START/+30 SEC
19. STOPPEN/ANNULEREN

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 18 31/01/2013 15:07:16

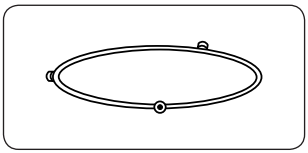
ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd:

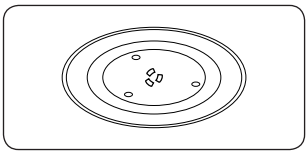
1. Koppeling. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.
   (De koppeling drijft het draaiplateau aan.)



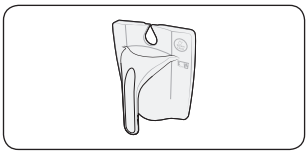
2. Loopring. Deze zet u in het midden van de oven.
   (De loopring ondersteunt het draaiplateau.)



3. Draaiplateau, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.
   (Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.)



4. Reinigingswaterschaal. Deze bevestigt u aan de rechterzijde van de oven.
   (U kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen. Zie "Stoomreiniging" op pagina 46-47.)



Gebruik de magnetronoven niet zonder de loopring en het draaiplateau.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 19 31/01/2013 15:07:16

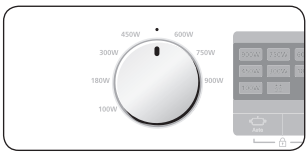
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u voor het eerst de stroom inschakelt, stelt u eerst de tijd in voordat u het product gaat gebruiken. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven. Stel de huidige tijd in.

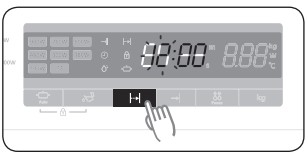
Automatische functie voor energiebesparing
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.
Als de ovendeur 5 minuten is geopend, wordt de ovenlamp uitgeschakeld.

De klok instellen (bijvoorbeeld 15:15)

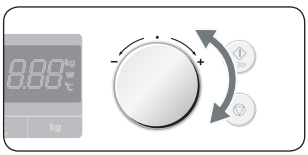
1. Draai de **VERMOGENSREGELAAR** naar de positie "Off".



2. Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD**.
De "12" begint te knipperen.



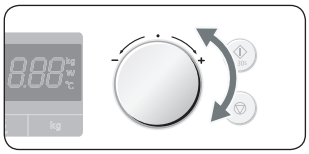
3. Stel de uren in met behulp van de **SELECTIEKNOP**.



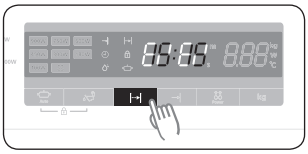
4. Druk nogmaals op de toets **BEREIDINGSTIJD**. De "00" begint te knipperen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 20 31/01/2013 15:07:16

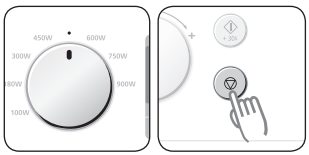
5. Stel de minuten in met behulp van de **SELECTIEKNOP**.



6. Druk nogmaals op de toets **BEREIDINGSTIJD**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.



Als u meerdere apparaten met een ingebouwde klok hebt, kunt u ervoor kiezen de klok te verbergen.



Draai de **VERMOGENSREGELAAR** naar de stand "**OFF**", druk op de toets **STOP** en houd deze drie seconden lang ingedrukt.
De tijd verdwijnt nu.
Druk nogmaals op de toets **STOP** en houd deze drie seconden lang ingedrukt om de tijd opnieuw weer te geven in de display.

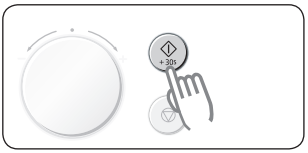
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 21 31/01/2013 15:07:16

gebruik van de oven

SNELSTARTGIDS

Als u snel voedsel wilt bereiden/opwarmen, kunt u dit in de magnetronoven plaatsen en direct van start gaan door op slechts één toets te drukken. U hoeft geen vermogenniveau te kiezen en u hoeft ook de bereidingstijd niet in te stellen.

1. Druk eenmaal op de toets **START**.
   De magnetronoven werkt gedurende de eerste 30 seconden op het hoogste vermogensniveau (900 W).

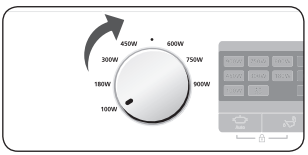


2. Als u tweemaal de toets **START** indrukt, werkt de magnetronoven 60 seconden lang. Als u driemaal de toets **START** indrukt, werkt de magnetronoven 90 seconden lang, enz.

STANDAARDINSTELLINGEN

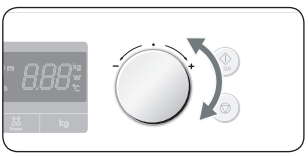
Terwijl de standaardbereidingstijd knippert (nadat u een vermogensniveau hebt geselecteerd met de **VERMOGENSREGELAAR**), kunt u de tijd wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.

1. Draai aan de **VERMOGENSREGELAAR** om het gewenste vermogensniveau voor uw magnetron in te stellen.



2. De standaardtimer begint te knipperen.

3. Terwijl de standaardtijd knippert: draai aan de **SELECTIEKNOP** om de gewenste tijd in te stellen.



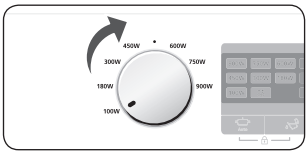
Nadat het knipperen is gestopt, kunt u de instellingen wijzigen door de stappen te volgen die verderop in deze handleiding worden beschreven.

Functie Meer/Minder: Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aan passen en betere resultaten verkrijgen door op de toets **BEREIDINGSTIJD** te drukken (de tijd begint te knipperen) en vervolgens aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.

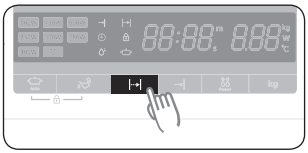
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 22 31/01/2013 15:07:17

DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

1. Draai aan de **VERMOGENSREGELAAR** om het gewenste vermogensniveau voor uw magnetron in te stellen. Zie pagina 31 voor richtlijnen met betrekking tot de vermogenniveaus.

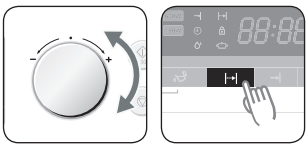


2. Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD**.

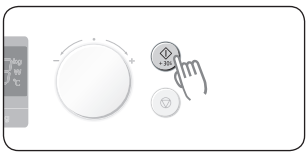


3. Draai aan de **SELECTIEKNOP** om de gewenste toets **BEREIDINGSTIJD** in te stellen.

- Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD** om de instelling voor de bereidingstijd te beëindigen.
- Na 5 seconden wordt het instellen van de bereidingstijd automatisch beëindigd als u nog niet op de toets **Bereidingstijd** hebt gedrukt.



4. Druk op de toets **START**. De magnetronoven wordt nu onmiddellijk ingeschakeld.



5. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een hoorbaar signaal en knippert vier keer de melding "EINDE" in de display De oven schakelt zichzelf vervolgens uit.

WAARSCHUWING

- Als vloeistoffen (zoals water) in de magnetron worden verhit, kunnen deze plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten. Dit betekent dat de vloeistof aan de kook raakt zonder dat u enige beweging ziet. Nadat de vloeistof uit de oven is verwijderd, kan deze snel aan de kook raken en naar buiten spatten, waardoor het risico op letsel ontstaat. Het effect rondspattende kokende vloeistoffen kan worden voorkomen door een plastic of galzen lepel in de vloeistof te plaatsen voordat u deze gaat verwarmen in de magnetronoven.
- Wees voorzichtig met babyvoeding en potjes:
- Bestek kan heet zijn na gebruik in de magnetronoven!

LET OP

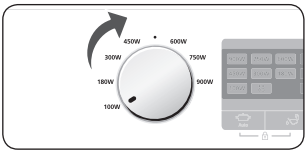
- De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden omgeroerd of heen en weer geschud na de verwarming.
- Controleer zorgvuldig de temperatuur van de inhoud vóór gebruik om brandwonden te voorkomen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 23 31/01/2013 15:07:17

UITGESTELDE START INSTELLEN

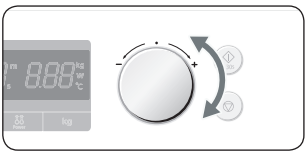
Voorbeeld: de huidige tijd is 12:00, de bereidingstijd is 5 minuten en u wilt met de bereiding beginnen om 16:00.

1. Draai aan de **VERMOGENSREGELAAR** om het gewenste vermogensniveau voor uw magnetron in te stellen.



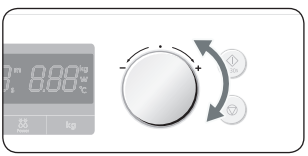
2. Druk op de toets**BEREIDINGSTIJD** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
De tijd knippert.

3. Draai aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in (5:00).

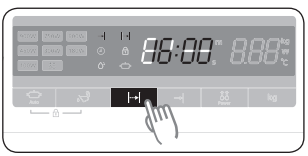


4. Druk op de toets **BEGINTIJD**.
De huidige tijd wordt weergegeven.

5. Draai aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste begintijd in (16:00).
De begintijd wordt weergegeven.



6. Druk op de toets **BEGINTIJD**. De magnetron begint automatisch te werken na vier uur.



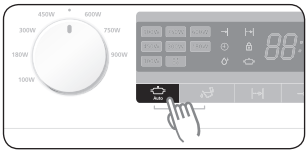
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 24 31/01/2013 15:07:17

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN

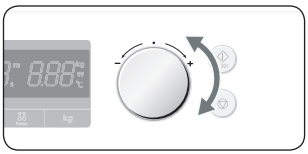
Met de automatische menustand kunt u kiezen uit tien voorgeprogrammeerde instellingen om op een gerieflijke manier uw favoriete gerechten te koken, roosteren of bakken. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de twaalf instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

De automatische menustand instellen

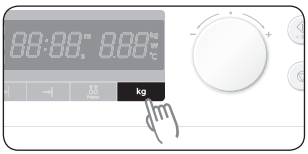
1. Druk op de toets **AUTO**.



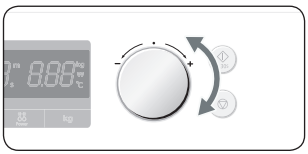
2. Draai aan de **SELECTIEKNOP** om de gewenste automatische menu-instelling te selecteren. Raadpleeg de tabel op de pagina's 26-27 voor een beschrijving van de tien automatische menu-instellingen.



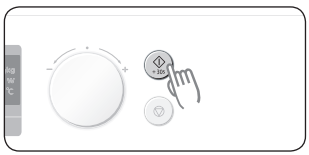
3. Druk op de toets **GEWICHT** om het gewicht te wijzigen of:



4. Draai aan de **SELECTIEKNOP** om het gewenste gewicht te selecteren.



5. Druk op de toets **START**.



Belangrijk

- Sommige automatische menu's werken doorlopend. Bij andere moet het voedsel worden omgedraaid. De oven piept om dit aan te geven.
- De oventemperatuur die tijdens het gebruik van het automatische menu is ingesteld, wordt weergegeven.
- Temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 25 31/01/2013 15:07:18

Gids voor automatische menu-instellingen

In de volgende tabel vindt u 10 automatische programma's voor opwaren en bereiden.
Programma's r-1 t/m r-6 zijn voor opwarmen. Programma's c-1 t/m c-4 zijn voor bereiden.
De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. Bij deze programma's wordt de magnetronfunctie gebruikt. De bereidingstijden en het gebruikte vermogen zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portiegrootte (kg)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
Automatisch opwarmen				
r-1	Dranken Koffie, melk, thee, water (kamertemperatuur)	0,25 (1 mok) 0,5 (2 mokken)	1-2	Giet de vloeistof in keramische mokken en verwarm onafgedekt. Plaats één mok in het midden, twee mokken tegenover elkaar in het gedeelte van de loopring op het draaitableau. Laat ze in de magnetronoven staan. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
r-2	Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Plaats het bord midden op het draaitableau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
r-3	Soep/sauzen (gekoeld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
r-4	Stoofschotel (gekoeld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
r-5	Diepvriesmaaltijd (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Prik gaatjes in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 26 31/01/2013 15:07:18

Code	Voedsel	Portiegrootte (kg)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
r-6	Popcorn	0,1-0,15	-	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op het draaiplateau. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig tijdens het verwijderen en openen van de hete zak.
Automatisch bereiden				
c-1	Verse groenten	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.
c-2	Geschilde aardappelen	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
c-3	Witte rijst	0,25 0,35	5-10	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst 0,5 liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
c-4	Diepvriesgroenten (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Plaat bevroren groenten, zoals broccoli, in stukken gesneden wortel, bloemkoolroosjes en erwten in een glazen kom met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.

Belangrijk: De meeste instellingen van de automatische menustand maken gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 27 31/01/2013 15:07:18

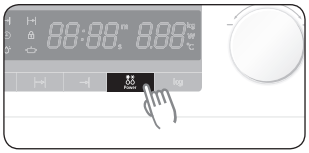
DE SNELLE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

De stand voor snel-ontdooien instellen

Kies een van de vijf voorgeprogrammeerde magnetroninstellingen voor ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer gewoon de instelling en het gewicht om het ontdooien te starten.

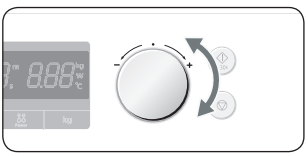
Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht midden op de glasplaat. Sluit de deur.

1. Druk op de toets **Ontdooien**.

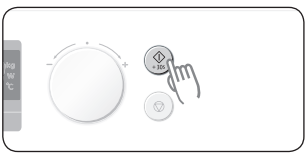


2. Draai aan de **SELECTIEKNOP** om het gewenste item voor het ontdooien te selecteren. Druk op **GEWICHT/ MAGNETRONVERMOGEN** om het gewenste item voor het ontdooien in te stellen. Raadpleeg de tabel op de pagina 29 voor een beschrijving van de vijf instellingen voor snel-ontdooien.)

3. Stel het gewicht van het gerecht in met behulp van de **SELECTIEKNOP**.



4. Druk op de toets **START** om de bereiding te beginnen.



Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven 3 minuten lang één keer per minuut een geluidssignaal.

Resultaat

- Het ontdooien begint.
- De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.

Belangrijk

- Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.
- U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie Bereiden/Opwarmen met een vermogen van 180W. Raadpleeg het gedeelte "Bereiden/Opwarmen" op pagina's 34-44 voor meer informatie.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 28 31/01/2013 15:07:18

Gids voor instellingen voor automatisch snel-ontdooien

In de volgende tabel vindt u 5 programma's voor snel-ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.
Leg bevroren vlees, gevogelte, vis en fruit op een platte glazen schaal of een ceramisch bord op het draaiplateau.

Code	Voedsel	Portiegrootte (kg)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
Ontdooien				
d-1	Vlees	0,2-2,0	20-120	Scherm de randen altijd met aluminiumfolie af. Keer het vlees om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
d-2	Gevogelte	0,2-2,0	20-120	Scherm de randen altijd met aluminiumfolie af. Keer het vlees om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
d-3	Vis	0,2-2,0	20-110	Scherm het uiteinde van de poten en vleugels altijd met aluminiumfolie af. Keer het gevogelte om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
d-4	Brood/Gebak	0,1-1,0	10-60	Leg brood horizontaal en in de lengte evenwijdig aan de deur op een stuk keukenpapier op het draaiplateau. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg broodjes naast elkaar. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
d-5	Fruit	0,1-0,8	5-30	Verdeel het fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

Belangrijk: In de ontdooistand worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 29 31/01/2013 15:07:18

DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Een magnetronoven is een kookapparaat waarbij gebruik wordt gemaakt van microgolven om voedsel te verhitten. Microgolven zijn elektromagnetische golven, net als radio- en televisiegolven. Een radio zet deze golven om in geluid, terwijl een magnetronoven deze omzet in hitte. De hitte ontstaat doordat de microgolven ervoor zorgen dat de water- en vetmoleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De moleculen glijden snel langs elkaar, waardoor wrijving ontstaat. Deze wrijving resulteert in hitte (probeer maar eens snel in uw handen te wrijven). U kunt uw magnetron gebruiken om voedsel te bereiden en om voedingsmiddelen te ontdooien.

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid.

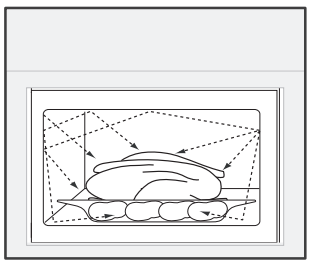
Afdekken tijdens het bereiden

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de magnetronoven hebt gehaald. De gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld moeten worden aangehouden en het voedsel moet in het midden van de oven worden geplaatst voor een gelijkmatige verwarming.

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

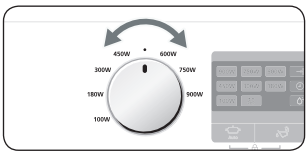
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 30 31/01/2013 15:07:18

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

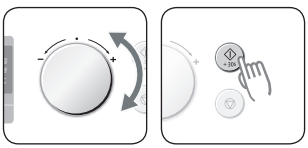
Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. Bij het bereiden met magnetrons, dringen microgolven door in het gerecht en worden ze aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

De magnetronstand instellen

1. Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar het gewenste vermogensniveau van de magnetron. De tijd en het vermogen verschijnen op het display.



2. Draai aan de **SELECTIEKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Druk op de toets **START** om de bereiding te beginnen.



Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon de toets **START** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

Gids voor het magnetronvermogen

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	VERMOGEN (W)	OPMERKING
HOOG	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	750	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDEL/HOOG	67	600	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten.
MIDDEL/LAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor het ontdooien en doorlopend bereiden.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

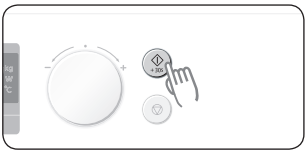
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 31 31/01/2013 15:07:18

De bereidingstijd bijstellen

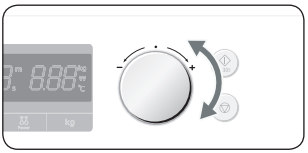
Net als bij gewoon koken, zult u merken dat u de bereidingstijden afhankelijk van de kenmerken van het gerecht en uw persoonlijke voorkeuren soms enigszins moet aanpassen. U kunt:

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen of verkorten

1. U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **START** in te drukken.
(**Voorbeeld:** Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **START** zes keer in.



2. Als u de bereidingstijd tijdens de bereiding van het gerecht wilt verlengen of verkorten, kunt u de **SELECTIEKNOP** naar rechts of naar links draaien.



Gids voor magnetronkookmaterialen

Kookmaterialen die in de magnetronstand worden gebruikt, moeten microgolven kunnen doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookmaterialen die uit metaal zijn vervaardigd. Kookmateriaal dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, is altijd veilig voor gebruik. Raadpleeg de volgende gids voor extra informatie over geschikte kookmaterialen. Gebruik altijd een keramische plaat op niveau 1 wanneer u de magnetronstand gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓×	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 32 31/01/2013 15:07:18

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	×	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	×	Kunnen vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	×	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	×	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	×	Kan vonken veroorzaken.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 33 31/01/2013 15:07:18

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓×	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

Er kunnen vonken ontstaan in de magnetron wanneer metaal wordt gebruikt.

✓ : Aanbevolen
✓×: Wees voorzichtig
× : Onveilig

Magnetronkooktips

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Gerechten

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.
Gebruik in de magnetronstand altijd het glazen draaiplateau. Zet gerechten en voedsel op het draaiplateau.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 34 31/01/2013 15:07:18

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips achter in de gebruiksaanwijzing).

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel en plaats deze op het draaiplateau.
Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5-7	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300	600	7-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½-9½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/ erwten/maïs)	300	600	7-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde chinese groenten	300	600	7½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 35 31/01/2013 15:07:19

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken.
3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	3-4 6½-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5-6	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250	4-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	4-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	3-4	3	Snijd de courgettes in plakjes. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	3-4	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	4-5	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250	4-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolrabi	250	5-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 36 31/01/2013 15:07:19

Bereiding van rijst en pasta

Rijst Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Zet het bord op het draaiplateau. Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen. Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 375	900	16-17 18-19	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 375	900	21-22 23-24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250	900	16-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	18-19	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	10-12	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 37 31/01/2013 15:07:19

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsing en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900 W vermogen, terwijl u voor andere 750 W, 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 38 31/01/2013 15:07:19

Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.
Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W). Gebruik de keramische plaat, niveau 1.

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900	1½-2 3-3½	1-2	In mokken gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen naast elkaar. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 gr. 450 gr.	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	450 gr.	600	5½-6½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	750	4-5	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 39 31/01/2013 15:07:19

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	750	4½-5½	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaal-tijden (gekoeld)	350 gr.	600	4½-5½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymek Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is 37 °C.

Opmerking Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn voor opwaremen

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 40 31/01/2013 15:07:19

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructies
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300	20-30 sec. 50-60 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 41 31/01/2013 15:07:19

Ontdooien

- Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.
- Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.
- Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
- Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.
- Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
- Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

Tip

- Ontdooi grote, dichte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Het voedsel ontdooit geleidelijk aan en gelijkmatig en u loopt niet het risico dat het aan de buitenkant uitdroogt terwijl het binnenin nog bevroren is.
- U kunt het ontdooiproces versnellen door na enige tijd het voedsel in kleinere porties te verdelen.
- Bij grote stukken vlees en dichte voedingsmiddelen last u enkele pauzes in tijdens het ontdooiproces.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde voedingsmiddelen kunt u halverwege de ontdooitijd dunne onderdelen afdekken of in aluminiumfolie wikkelen.
- Bij het invriezen van voedsel kunt u er voor zorgen dat dit later gemakkelijk kan worden ontdooid in de magnetron door geen gebruik te maken van aluminiumfolie of platen en door plattere porties in te vriezen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 42 31/01/2013 15:07:19

Voor het ontdooien van bevroren voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden als richtlijn.
Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	250 gr. 500 gr.	4-6 9-11	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch of glazen bord op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie.
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	12-14	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch of glazen bord op het draaiplateau. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 gr.	28-32		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch of glazen bord op het draaiplateau leggen.
Hele vis	400 gr.	11-13		Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen.
Boterhammen	250 gr.	4-4½		Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	7-9		

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 43 31/01/2013 15:07:19

Snel & eenvoudig

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje.
Dek het af met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten).
Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel.
Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.
Direct in glazen jampotjes met draaideksel gieten.
5 minuten laten staan.

Pudding maken

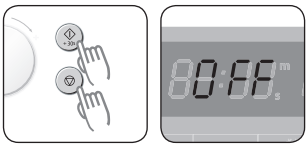
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door.
Gebruik een ovenvaste glazen schaal van gepast formaat met deksel.
Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 44 31/01/2013 15:07:19

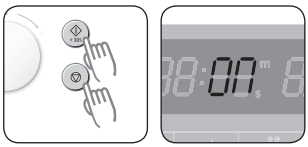
HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

De oven laat een geluidssignaal horen aan het einde van de bereidingstijd en de melding "Einde" knippert 4 maal in de display.

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toetsen **STOPPEN** en **START** tegelijk ingedrukt gedurende één seconde. In de display wordt "UIT" weergegeven.



2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, houdt u de toetsen **STOPPEN** en **START** opnieuw tegelijk ingedrukt gedurende één seconde. In de display wordt "AAN" weergegeven.

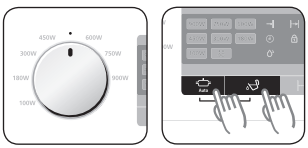


KINDERSLOT

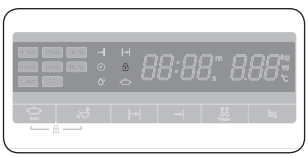
Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te vermijden dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

De oven vergrendelen

1. Houd de toetsen **AUTO** en **STOOMREINIGING** tegelijk ingedrukt gedurende 3 seconden.

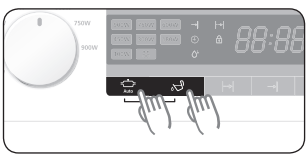


2. Het vergrendelingssymbool verschijnt in de display. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn vergrendeld.

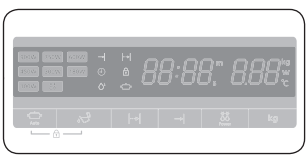


De oven ontgrendelen

1. Houd de toetsen **AUTO** en **STOOMREINIGING** tegelijk ingedrukt gedurende 3 seconden.



2. Het vergrendelingssymbool verdwijnt. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn ontgrendeld.



FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 45 31/01/2013 15:07:19

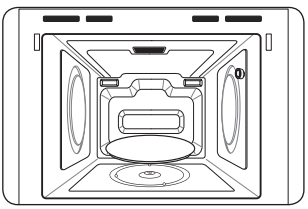
DE STOOMREINIGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

De stoom van het Aquareinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de Aquareinigingsfunctie kunt u de ovenruimte van de magnetronoven moeiteloos reinigen.

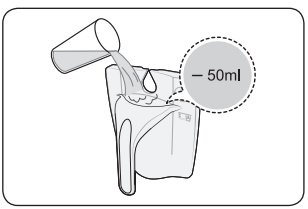
Belangrijk:

- Gebruik deze functie alleen wanneer de magnetronoven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.

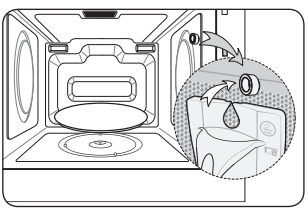
1. Open de deur.



2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn. Tot aan de lijn is ongeveer 50 ml.)



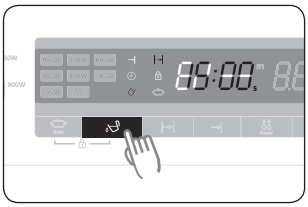
3. Plaats de waterschaal in de bovenste houder aan de rechterbinnenwand van de magnetron.



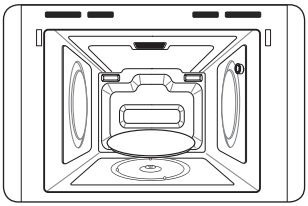
4. Sluit de deur.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 46 31/01/2013 15:07:20

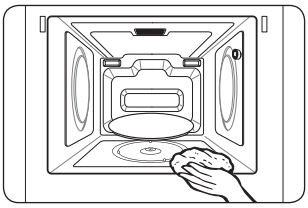
5. Druk op de toets **Stoomreiniging**. Tijdens de stoomreiniging kan het mistig lijken, maar dat is geen defect. De stoom schermt het licht binnen af.



6. Open de deur.



7. Reinig de oven met een droge theedoek. Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.



WAARSCHUWING

- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de “Stoomreinigingsstand”. Tijdens het bereiden van vaste gerechten moet u de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 47 31/01/2013 15:07:20

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

Reinig uw oven regelmatig om te vermijden dat er resten van vet en voedsel worden opgehoopt, vooral op de binnen- en buitenoppervlakken, de deur en de afsluitstrips.

1) De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.

2) Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.

3) Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op de bodem van de lege oven en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.

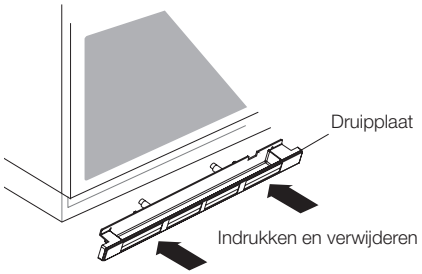
4) Was de binnenkant.

Belangrijk

- Zorg dat u NOOIT water in de ventilatieopeningen laat lopen.
- Gebruik NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Controleer ALTIJD of de deurstrips schoon zijn, om te vermijden dat kleine deeltjes zich ophopen en zodat de deur altijd goed kan sluiten.

DE DRUIPPLAAT VERWIJDEREN

Maak de druipplaat regelmatig leeg.
Druk de druipplaat in totdat u een klik hoort en verwijder de plaat vervolgens uit de vergrendelde positie.



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Reparaties mogen alleen door een bevoegde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd. Als er reparaties nodig zijn, koppelt u de oven los en neemt u contact op met de klantenservice van SAMSUNG.
Zorg dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u belt:

- Het modelnummer en het serienummer (te vinden aan de binnenkant van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Als u de oven tijdelijk moet opslaan, moet u hiervoor een droge, schone plaats kiezen omdat stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 48 31/01/2013 15:07:20

problemen oplossen

Als u problemen ondervindt met uw oven, kunt u een van de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De gerechten worden niet gaar.

- Controleer of de timer correct is ingesteld en of de **START**-toets is ingedrukt.
- Sluit de deur stevig.
- Controleer of er geen zekering is gesprongen of als er geen aardlekschakelaar is geactiveerd.

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Controleer of de correcte bereidingstijd werd gebruikt.
- Controleer of het correcte vermogen werd gebruikt.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Controleer of u de correcte kookmaterialen gebruikt en of deze geen metalen sierranden bevatten.
- Controleer of er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de oven zijn achtergebleven.
- Als u aluminiumfolie gebruikt, moet u controleren of de folie niet te dicht tegen de binnenwanden aanligt.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. U kunt dit probleem minimaliseren door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.

Het display wordt door elektronische storingen opnieuw ingesteld.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

Condensvorming in de oven.

- Dit is normaal. Veeg dit af na de bereiding.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator kan nog drie minuten verder werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Luchtstroom rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikkend geluid hoorbaar terwijl de oven werkt, vooral in de ontdooistand.

- Dit is normaal.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 49 31/01/2013 15:07:20

technische gegevens

Model		FW113T, FW313T
Stroombron		230 V – 50 Hz
Energieverbruik		1500 W
Uitgangsvermogen		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Koeling		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Buitenzijde	595 x 460 x 460 mm
	Netto ovenruimte	402 x 227 x 390 mm
Netto volume		36 liter
Gewicht	Netto	circa 25,2 kg
	Bruto	circa 28,2 kg

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_NL.indb 50 31/01/2013 15:07:20

opmerking

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-03737K

FW113T
FW313T

Kompaktmikrowellenofen

Benutzerhandbuch

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

Zu dieser Bedienungsanleitung

Sie haben einen Kompaktmikrowellenofen von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Kompaktmikrowellenofens:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

⚠ WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
⚠ VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

Warnung; Brandgefahr	Warnung; Heiße Oberfläche
Warnung; Strom	Warnung; explosives Material
NICHT ausführen.	NICHT berühren.
NICHT demontieren.	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.	Hinweise
Wichtig	

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 2 31/01/2013 15:09:21

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Kompaktmikrowellenofens sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Kompaktmikrowellenöfen geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 3 31/01/2013 15:09:21

- Der Kompaktmikrowellenofen ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchtem Tuch usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Kompaktmikrowellenofen kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
- **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Kompaktmikrowellenofen abgeschlossen ist.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 4 31/01/2013 15:09:21

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- Wenn der Kompaktmikrowellenofen ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

⚠ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 5 31/01/2013 15:09:21

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 6 31/01/2013 15:09:21

EINBAUANWEISUNG FÜR DEN KOMPAKTMIKROWELLENOFEN

Allgemein

Technische Informationen

Stromversorgung:	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1500 W
Abmessungen (B x H x T):	596 x 460 x 460 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung kann recycelt werden.
Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:
- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal angeschlossen werden.

Dieser Dampf-Kombiofen ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen. Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet werden.

Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß. Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

Wenn Sie einen festen Anschluss einrichten möchten, stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel mit einem mehrpoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten ausgestattet ist.

Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein.

Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 7 31/01/2013 15:09:21

Abb. 1

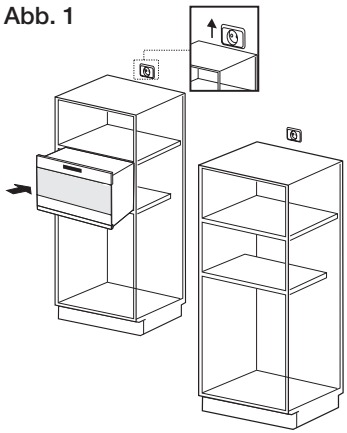


Abb. 2

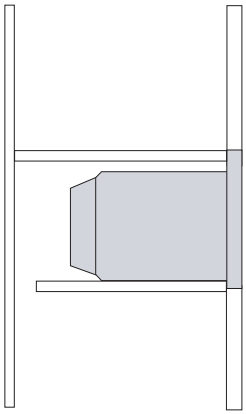


Abb. 3

Abb. 3,1

Abb. 3,2

Abb. 3,3

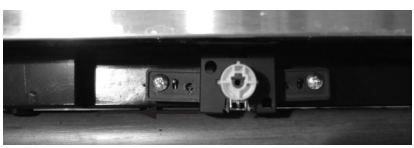


Abb. 3,4

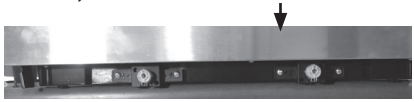


Abb. 3,5

Abb. 4

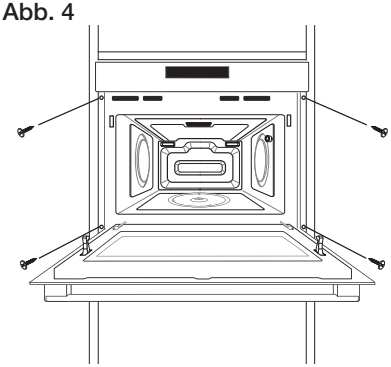
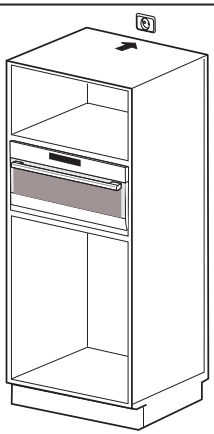


Abb. 5



FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 8 31/01/2013 15:09:22

Abb. 1 Schieben Sie den Dampf-Kombiofen teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.

Abb. 2 Schieben Sie den Dampf-Kombiofen vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.

Abb. 3 Höheneinstellung des Dampf-Kombiofens in Verbindung mit anderen Geräten!
Die Oberseite des Dampf-Kombiofens muss sich auf gleicher Höhe wie die anderen Geräte befinden.

Abb. 3.1 Wenn sich die Bodenleiste nicht auf gleicher Höhe mit anderen Geräten befindet, können Sie die Höhe anpassen.
Wenn Sie die Leiste entfernen, kommen die Justierblöcke mit je 2 Schrauben zum Vorschein.

Abb. 3.2 In der höchsten Position befinden sich alle 4 Schrauben in den inneren Bohrungen.

Abb. 3.3 Setzen Sie die erste Schraube in die äußere (Schlitz-)Bohrung ein.

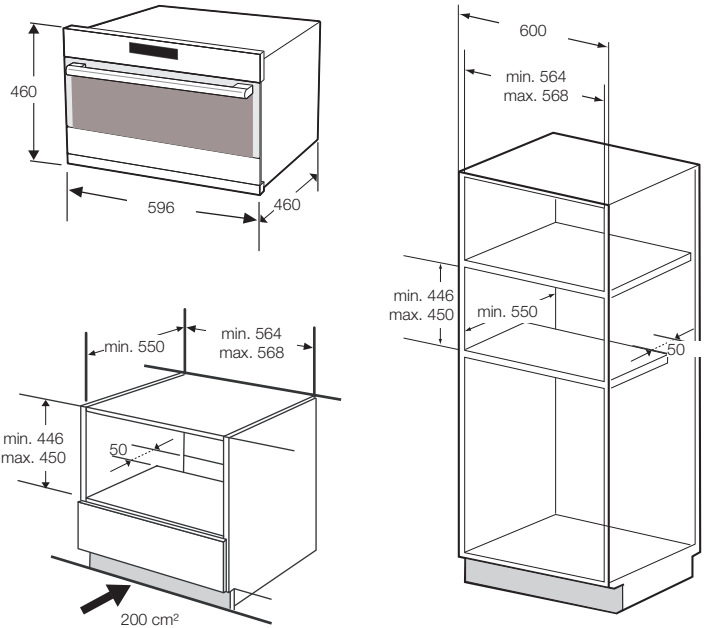
Abb. 3.4 Setzen Sie anschließend auch die zweite Schraube in die äußere Bohrung ein, und drücken Sie den Justierblock nach unten.

Abb. 3.5 Nachdem der linke und rechte Justierblock auf die richtige Höhe angepasst wurden, können Sie die Bodenleiste wieder andrücken.

Abb. 4 Befestigen Sie den Dampf-Kombiofen mit den vier im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 16 mm).

Abb. 5 Stellen Sie den Stromanschluss her.
Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 9 31/01/2013 15:09:22



REINIGEN DES GERÄTS

Die folgenden Teile des Kompaktmikrowellenofens sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modell mit Drehteller)

Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.

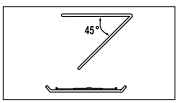
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 10 31/01/2013 15:09:23

3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.

4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

- Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:
  - sich nicht ansammeln
  - nicht das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern
- **Reinigen** Sie den Garraum des Kompaktmikrowellenofens nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 ° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann.
(Modell mit Pendelheizung)



LAGERUNG UND REPARATUR DES KOMPAKTMIKROWELLENOFENS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Kompaktmikrowellenofens sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Der Kompaktmikrowellenofen darf nicht verwendet werden, wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Gehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn der Kompaktmikrowellenofen Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
  - Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 11 31/01/2013 15:09:23

- Wenn Sie den Kompaktmikrowellenofen zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.
  Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Kompaktmikrowellenofens auswirken.
- Dieser Kompaktmikrowellenofen ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.
- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an das nächste autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, damit ein qualifizierter Techniker die Glühbirne ersetzt.

⚠ WARNUNG				
Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 12 31/01/2013 15:09:26

Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
Lagern Sie kein entflammbares Material im Kompaktmikrowellenofen. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Kompaktmikrowellenofen kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Kompaktmikrowellenofens IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 13 31/01/2013 15:09:28

⚠ VORSICHT				
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Kompaktmikrowellenöfen geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Kompaktmikrowellenofen unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
Verwenden Sie den Kompaktmikrowellenofen nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Kompaktmikrowellenofen abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Kompaktmikrowellenofen entweicht. Zudem kann sich der Kompaktmikrowellenofen aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Kompaktmikrowellenofen nehmen.			✓	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
Stehen Sie beim Öffnen des Kompaktmikrowellenofens eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Kompaktmikrowellenofen schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in den Kompaktmikrowellenofen zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
Halten Sie beim Aufstellen des Kompaktmikrowellenofens die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Kompaktmikrowellenofens“)	✓		✓	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Kompaktmikrowellenofens anschließen.	✓	✓	✓	

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 14 31/01/2013 15:09:29

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Kompaktmikrowellenofen bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Kompaktmikrowellenofens zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Kompaktmikrowellenofens darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Kompaktmikrowellenofens darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Bedienfelder, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Kompaktmikrowellenofens sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Kompaktmikrowellenofen wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Kompaktmikrowellenofen nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 15 31/01/2013 15:09:30

Inhalt

FUNKTIONEN DES GERÄTS 17

17 Funktionen des Geräts
18 Bedienfeld
19 Zubehör

VOR DEM ERSTEN KOCHEN 20

20 Einstellen der Uhrzeit

VERWENDEN DES GERÄTS 22

22 Kurzreferenz
22 Standardeinstellungen
23 Einstellen der Garzeit
24 Einstellen der Startverzögerung
25 Verwenden der automatischen Kochprogramme
28 Verwenden der Auftauprogramme
30 So funktioniert ein Kompaktmikrowellenofen
31 Verwenden des Mikrowellenmodus
44 Ausschalten des Signaltons
45 Kindersicherung

REINIGUNG UND PFLEGE 46

46 Verwenden der Dampfreinigung
48 Reinigen des Geräts
48 Entfernen der Tropfschale
48 Lagerung und Reparatur des Kompaktmikrowellenofens

FEHLERBEHEBUNG 49

49 Fehlerbehebung

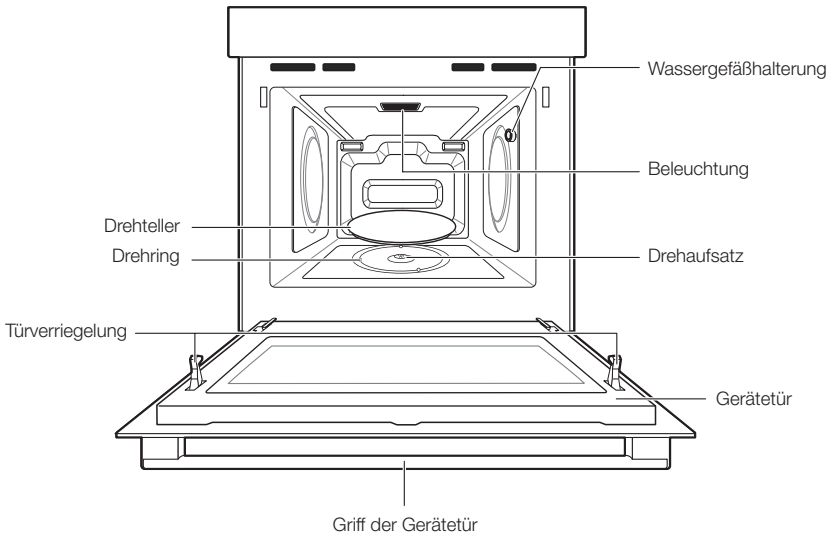
TECHNISCHE DATEN 50

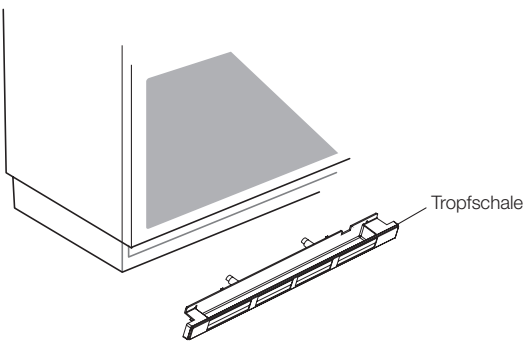
50 Technische Daten

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 16 31/01/2013 15:09:30

Funktionen des Geräts

FUNKTIONEN DES GERÄTS

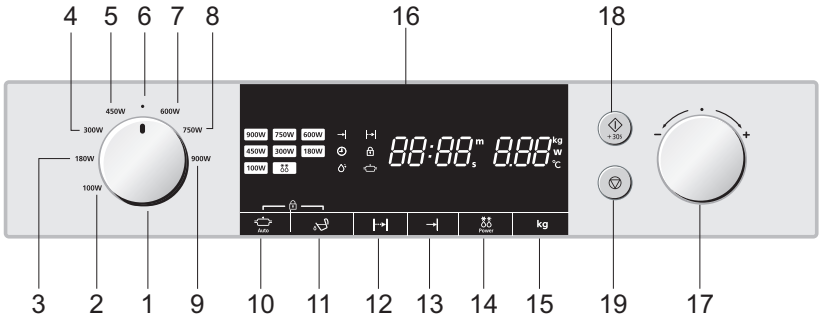




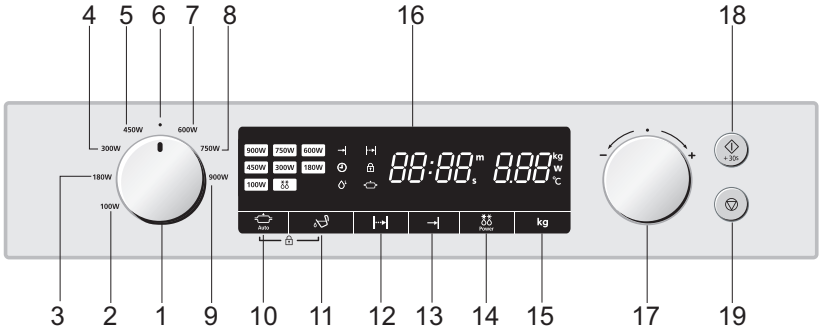
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 17 31/01/2013 15:09:30

BEDIENFELD

<FW113T>



<FW313T>



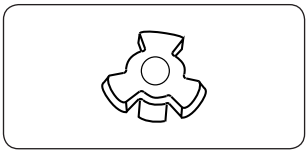
1. LEISTUNGSWAHLSCHALTER
2. LEISTUNG - 100 W
3. LEISTUNG - 180 W
4. LEISTUNG - 300 W
5. LEISTUNG - 450 W
6. Position „AUS“
7. LEISTUNG - 600 W
8. LEISTUNG - 750 W
9. LEISTUNG - 900 W
10. AUTOMATIKPROGRAMME
11. DAMPFREINIGUNG
12. GARZEIT
13. STARTZEIT
14. POWER (AUFTAUEN)
15. GEWICHT
16. DISPLAY
17. WAHLSCHALTER
18. START/+30s
19. STOPP/ABBRECHEN

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 18 31/01/2013 15:09:30

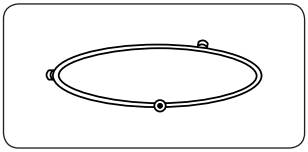
ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Kompaktmikrowellenofens enthalten:

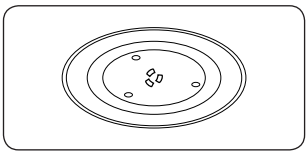
1. Drehaufsatz: Muss ordnungsgemäß auf die Antriebswelle im Boden des Kompaktmikrowellenofens gesteckt werden. Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



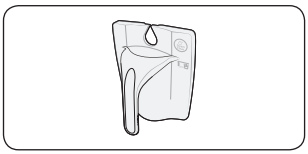
2. Drehring: Muss in die Mitte des Kompaktmikrowellenofens gelegt werden. (Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller



3. Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
(Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.)



4. Wassergefäß: Muss an der rechten Innenseite des Kompaktmikrowellenofens befestigt werden.
(Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet, siehe Abschnitt „Dampfreinigung“ auf den Seiten 46-47.)



Der Kompaktmikrowellenofen darf nicht ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 19 31/01/2013 15:09:31

Vor dem ersten Kochen

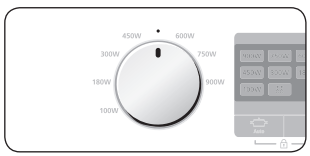
EINSTELLEN DER UHRZEIT

Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Betrieb die Uhrzeit ein. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display. Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

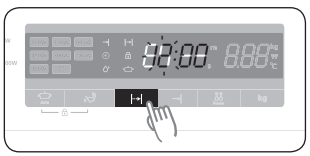
Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Die Ofenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

Einstellen der Uhrzeit (Beispiel 15:15)

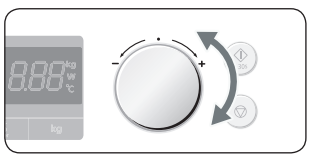
1. Drehen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf die Postion „AUS“.



2. Drücken Sie die Taste **GARZEIT**.
„12“ beginnt zu blinken.



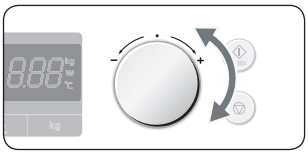
3. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** die gewünschte Stunde ein.



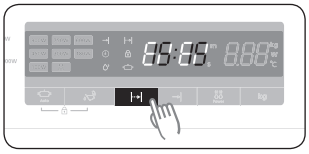
4. Drücken Sie noch einmal die Taste **GARZEIT**.
„00“ beginnt zu blinken.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 20 31/01/2013 15:09:32

5. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** die Minuten ein.

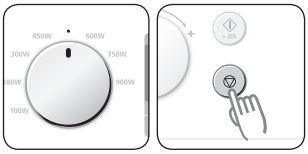


6. Drücken Sie noch einmal die Taste **GARZEIT**. Die Uhrzeit wird nach 5 Sekunden automatisch festgelegt.



Wenn in der Nähe andere Geräte stehen, in deren Displays die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, können Sie die Uhrzeit auch ausblenden.

Drehen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf die Position „**AUS**“, und halten Sie die Taste **STOPP** drei Sekunden lang gedrückt.
Die Uhrzeit wird ausgeblendet.
Wenn Sie die Uhrzeit wieder einblenden möchten, halten Sie die Taste **STOPP** erneut drei Sekunden lang gedrückt.



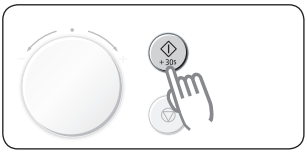
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 21 31/01/2013 15:09:32

Verwenden des Geräts

KURZREFERENZ

Wenn Sie Lebensmittel schnell garen/aufwärmen möchten, können Sie diese einfach in den Kompaktmikrowellenofen legen und den gewünschten Vorgang unverzüglich mit nur einer einzigen Taste starten. Sie müssen weder die Leistungsstufe noch die Garzeit einstellen.

1. Drücken Sie einmal die Taste **START**. Der Kompaktmikrowellenofen wird 30 Sekunden lang mit der höchsten Leistungsstufe (900 W) betrieben.

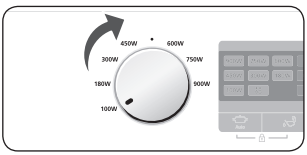


2. Wenn Sie die Taste **START** zweimal drücken, wird der Kompaktmikrowellenofen für 60 Sekunden betrieben. Wenn Sie die Taste **START** dreimal drücken, wird der Kompaktmikrowellenofen für 90 Sekunden betrieben usw.

STANDARDEINSTELLUNGEN

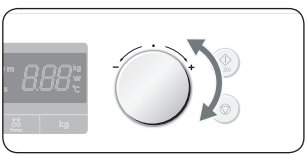
Wenn die Standardgarzeit blinkt (nachdem Sie mit dem **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** die gewünschte Leistungsstufe eingestellt haben), können Sie die Garzeit Drehen des **WAHLSCHALTERS** ändern.

1. Wählen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSWAHLSCHALTERS** die gewünschte Leistungsstufe aus.



2. Die Standardgarzeit beginnt zu blinken.

3. Stellen Sie während die Standardgarzeit blinkt mit Hilfe des **Wahlschalters** die gewünschte Garzeit ein.



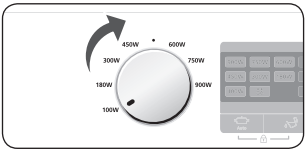
Wenn das Blinken endet, können Sie die Einstellungen verändern, indem Sie die weiter hinten in dieser Anleitung beschriebenen Schritte befolgen.

Garzeit verlängern/verkürzen: Während des Garvorgangs können Sie die eingestellte Garzeit für ein besseres Garergebnis ändern, indem Sie die Taste **GARZEIT** drücken (die Garzeit beginnt zu blinken) und mit dem **WAHLSCHALTER** die gewünschte Garzeit einstellen.

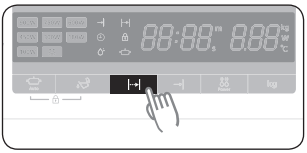
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 22 31/01/2013 15:09:33

EINSTELLEN DER GARZEIT

1. Wählen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSWAHLSCHALTERS** die gewünschte Leistungsstufe aus. Hinweise zu den Leistungsstufen finden Sie auf Seite 31.

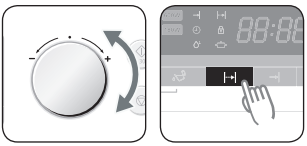


2. Drücken Sie die Taste **GARZEIT**.

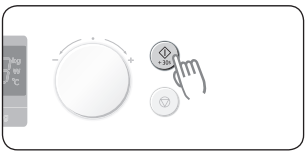


3. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** die gewünschte **GARZEIT** ein.

- Drücken Sie die Taste **GARZEIT**, um die eingestellte Garzeit zu speichern.
- Wenn Sie die Taste **GARZEIT** nicht drücken, wird die Einstellung für die Garzeit nach 5 Sekunden automatisch beendet.



4. Durch Drücken der Taste **START** wird der Kompaktmikrowellenofen sofort gestartet.



5. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt viermal ein Signalton, und im Display blinkt viermal die Anzeige „END (ENDE)“. Anschließend wird der Kompaktmikrowellenofen automatisch ausgeschaltet.

⚠ WARNUNG

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten (wie z. B. Wasser) im Kompaktmikrowellenofen kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Dies bedeutet, dass die Flüssigkeit von Ihnen unbemerkt beginnt zu kochen. Sobald Sie die Flüssigkeit aus dem Kompaktmikrowellenofen entnehmen, kann sie unvermittelt aus dem Gefäß herausspritzen und zu Verletzungen führen. Sie können das Risiko von verzögertem Sieden beseitigen, indem Sie vor dem Erhitzen einen Kunststoff-/Glaslöffel in die Flüssigkeit stellen.
- Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung:
- Das Kochzubehör kann nach dem Erhitzen im Kompaktmikrowellenofen sehr heiß sein!

⚠ VORSICHT

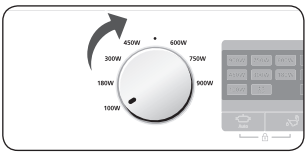
- Der Inhalt von Babyflaschen oder Gläschen mit Babynahrung muss nach dem Erhitzen umgerührt oder geschüttelt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Füttern sorgfältig die Temperatur der erhitzen Nahrung, um Verbrennungen zu verhindern.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 23 31/01/2013 15:09:33

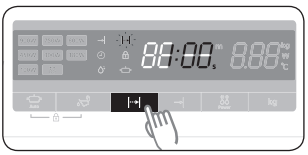
EINSTELLEN DER STARTVERZÖGERUNG

Beispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 12:00, die Garzeit beträgt 5 Minuten, und Sie möchten, dass der Garvorgang um 16:00 Uhr gestartet wird.

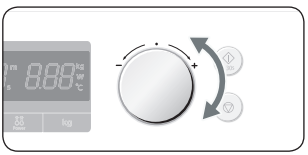
1. Wählen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSWAHLSCHALTERS** die gewünschte Leistungsstufe aus.



2. Drücken Sie die Taste **GARZEIT**, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die Zeitanzeige blinkt.

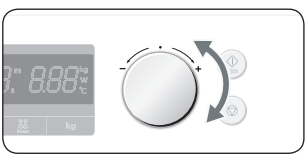


3. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** die gewünschte Garzeit (5:00) ein.

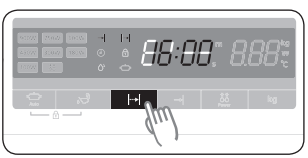


4. Drücken Sie die Taste **STARTZEIT**. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

5. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** die gewünschte Startzeit (16:00) ein. Die Startzeit wird angezeigt.



6. Drücken Sie die Taste **STARTZEIT**. Der Garvorgang wird nach vier Stunden automatisch gestartet.



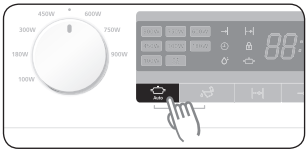
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 24 31/01/2013 15:09:34

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME

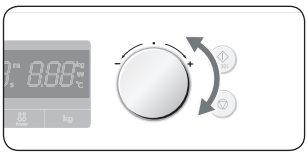
Sie können zwischen zehn Automatikprogrammen wählen, mit denen Sie Ihre Lieblingsspeisen zubereiten können (je nach Programm kochen, braten und backen). Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eines der zwölf Programme aus, und geben Sie das Gewicht ein, um den Garvorgang zu starten.

Einstellen eines Automatikprogramms

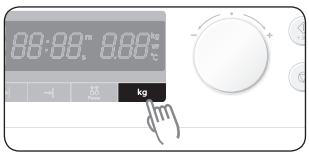
1. Drücken Sie die Taste **AUTO**.



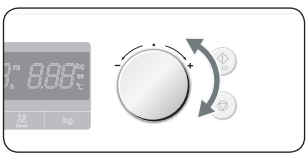
2. Wählen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** das gewünschte Automatikprogramm aus. Eine Beschreibung der 10 Automatikprogramme finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 26 und 27.



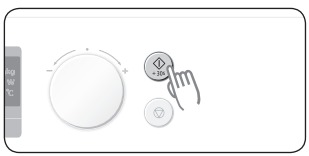
3. Ändern Sie das Gewicht entweder durch Drücken der Taste **GEWICHT**, oder



4. Stellen Sie das gewünschte Gewicht durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** ein.



5. Drücken Sie die Taste **START**.



Wichtig

- Einige Automatikprogramme werden ohne Unterbrechungen durchgeführt. Bei anderen müssen Sie die Lebensmittel während des Garvorgangs wenden. Sie werden mit einem Signalton dazu aufgefordert.
- Es wird die Temperatur angezeigt, die für die Zubereitung im Automatikprogramm eingestellt wurde.
- Während des Garvorgangs können die Temperatur und die Garzeit nicht geändert werden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 25 31/01/2013 15:09:35

Informationen und Hinweise zu den Automatikprogrammen

In der folgenden Tabelle werden 10 Automatikprogramme zum Erhitzen und Aufwärmen beschrieben. Mit den Programmen „r-1“ bis „r-6“ können Sie Lebensmittel automatisch aufwärmen. Mit den Programmen „c-1“ bis „c-4“ können Sie Lebensmittel automatisch erhitzen. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Diese Programme werden im Mikrowellenbetrieb ausgeführt. Zur einfacheren Handhabung wurden Garzeit und Leistungsstufe vorprogrammiert. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
Automatisches Aufwärmen				
r-1	Getränke Kaffee, Milch, Tee, Wasser (Raumtemperatur)	0,25 (1 Becher) 0,5 (2 Becher)	1 – 2	Die Flüssigkeit in Keramikbecher/-tassen füllen und unabgedeckt erhitzen. Einen Becher/eine Tasse in die Mitte bzw. 2 Becher/Tassen nebeneinander innerhalb des Bereichs des Drehrings auf den Drehteller stellen. Anschließend im Kompaktmikrowellenofen stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
r-2	Tellergericht (gekühlt)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
r-3	Suppe/Sauce (gekühlt)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
r-4	Eintopf (gekühlt)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
r-5	Tiefgefrorene Fertiggerichte (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Die Folie der Verpackung durchstechen. Das Gericht in die Mitte des Drehtellers stellen. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 26 31/01/2013 15:09:35

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
r-6	Popcorn	0,1-0,15	-	Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Kompaktmikrowellenöfen geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Drehtellers legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
Automatisches Erhitzen				
c-1	Frisches Gemüse	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 45 ml Wasser (3 El) hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.
c-2	Geschälte Kartoffeln	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen.
c-3	Weißer Reis	0,25 0,35	5-10	Weißen Reis (parboiled) abwiegen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,25 kg Reis ½ l kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen.
c-4	Tiefgefrorenes Gemüse (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Das gefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlröschen und Erbsen in eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.

Wichtig: Bei den meisten Automatikprogrammen kommen auch Mikrowellen zum Einsatz. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 27 31/01/2013 15:09:35

VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

Einstellen eines Auftauprogramms

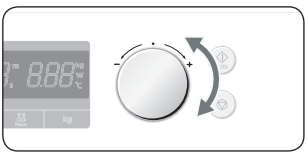
Zum Auftauen tiefgekühlter Speisen können Sie zwischen fünf Automatikprogrammen wählen. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach ein Auftauprogramm und das Gewicht aus, um den Auftauvorgang zu starten.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte der Glasplatte. Schließen Sie die Gerätetür.

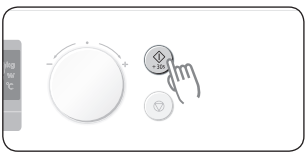
1. Drücken Sie die Taste **Auftauen**.

2. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** die Art der aufzutauenden Nahrungsmittel ein. Wählen Sie die gewünschten Nahrungsmittel durch Drücken der Taste **GEWICHT** aus.
(Eine Beschreibung der 5 Auftauprogramme finden Sie in der Tabelle auf Seite 29.)

3. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** das gewünschte Gewicht ein.



4. Drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang zu starten.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Für 3 Minuten wird jeweils nach Ablauf einer Minute ein Signalton ausgegeben.

Ergebnis

- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

Wichtig

- Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behälter.
- Nahrungsmittel können auch mit manuellen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion für Erhitzen/Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen” auf den Seiten 34 bis 44.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 28 31/01/2013 15:09:35

Informationen und Hinweise zu den Auftauprogrammen

In der folgenden Tabelle sind die 5 Automatikprogramme zum Auftauen von Lebensmitteln einschließlich der zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie tiefgefrorene Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Obstportionen auf einen großen Glas- oder Keramikteller, und stellen Sie diesen auf den Drehteller.

Nummer	Lebensmittel	Portions-größe (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
Auftauen				
d-1	Fleisch	0,2-2,0	20-120	Die Seiten immer mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
d-2	Geflügel	0,2-2,0	20-120	Die Seiten immer mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
d-3	Fisch	0,2-2,0	20-110	Die Bein- und Flügelenden immer mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
d-4	Brot/Kuchen	0,1-1,0	10-60	Das Brot horizontal und längs zur Tür mit einem Stück Küchenpapier auf den Drehteller legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen nebeneinander in den Kompaktmikrowellenofen legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.
d-5	Obst	0,1-0,8	5-30	Das Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

Wichtig: Beim schnellen Auftauen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 29 31/01/2013 15:09:35

SO FUNKTIONIERT EIN KOMPAKTMIKROWELLENOFEN

In einem Kompaktmikrowellenofen werden Lebensmittel mit Hilfe von Mikrowellen erhitzt. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen wie Radio- oder Fernsehwellen. Während ein Radio diese Wellen in Ton umwandelt, werden Sie von einem Kompaktmikrowellenofen zur Erzeugung von Wärme verwendet. Die Temperatur steigt ein, da die in den Lebensmitteln enthaltenen Wasser- und Fettmoleküle durch die Mikrowellen in schnelle Bewegung versetzt werden. Die Moleküle bewegen sich schnell aneinander vorbei und führen zu Reibung. Diese Reibung erzeugt Wärme (ähnlich wie das schnelle Reiben von Händen). Mit Hilfe von Mikrowellen können Sie Lebensmittel sowohl erhitzen als auch auftauen.

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Kompaktmikrowellenofen zubereitet werden.

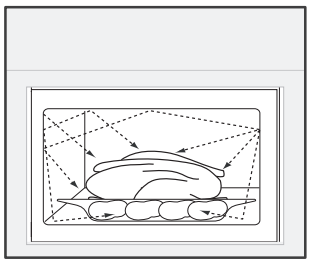
Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Kompaktmikrowellenofen weiter. Aus diesem Grund müssen die in den Rezepten und in dieser Anleitung genannten Ruhezeiten beachtet werden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten.

Kochprinzip



1. Die vom Magnetron zeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Magnet-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

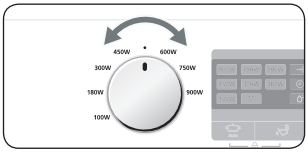
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 30 31/01/2013 15:09:36

VERWENDEN DES MIKROWELLENMODUS

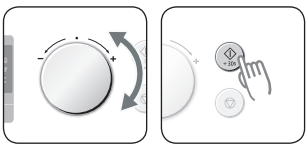
Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Bei der Zubereitung mit Mikrowellen durchdringen diese die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

Einstellen des Mikrowellenmodus

1. Stellen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf die gewünschte Leistungsstufe. Im Display werden die Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.



2. Stellen Sie durch Drehen des **WAHLSCHALTERS** die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang zu starten.



Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **START**. Der Kompaktmikrowellenofen wird sofort gestartet.

Informationen zu den Mikrowellen-Leistungsstufen

LEISTUNGSSTUFE	PROZENTSATZ (%)	GERÄTELEISTUNG (W)	EINSATZBEREICH
HOCH	100	900	Erhitzen von Flüssigkeiten.
MITTELHOCH	83	750	Erhitzen und Garen von Speisen.
HOCH (MÄßIG)	67	600	Erhitzen und Garen von Speisen.
MITTEL	50	450	Garen von Fleisch und Erhitzen von empfindlichen Speisen.
NIEDRIG (MÄßIG)	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Auftauen und Weitergaren von Speisen.
NIEDRIG	11	100	Auftauen empfindlicher Speisen

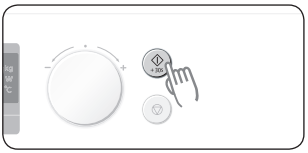
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 31 31/01/2013 15:09:36

Regulieren der Garzeit

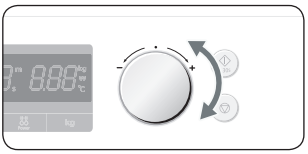
Wie beim herkömmlichen Garen von Nahrungsmittel, müssen Sie die Garzeiten je nach den Eigenschaften der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben möglicherweise leicht anpassen. Sie können:

- den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- die verbleibende Garzeit verlängern oder verkürzen.

1. Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **START**. (**Beispiel:** Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **START**.)



2. Drehen Sie zum Verlängern bzw. Verkürzen der Garzeit bei laufendem Betrieb den **WAHLSCHALTER** nach rechts bzw. nach links.



Informationen zu mikrowellengeeignetem Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass diese in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus immer den Keramikeinsatz auf der Einschubhöhe1.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentar
Aluminiumfolie	✓x	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen • Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 32 31/01/2013 15:09:36

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentar
• Papiertüten oder Papier	x	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	x	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	x	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	x	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	x	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓x	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

Funkenbildung im Mikrowellengerät wird als „Lichtbogenbildung“ bezeichnet.

✓ : Empfohlen
✓x: Mit Vorsicht
x : Nicht sicher

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 33 31/01/2013 15:09:36

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.
Verwenden Sie im Mikrowellenmodus stets den Drehteller aus Glas. Stellen Sie das Geschirr und die Nahrungsmittel auf den Drehteller.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Kompaktmikrowellenofen zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Kompaktmikrowellenofen zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den schnellen und einfachen Tipps am Schluss der Handbuchs).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 34 31/01/2013 15:09:36

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben und diese auf den Drehteller stellen.
Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portions-größe (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5-7	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600	8-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½-9½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½-9½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2 - 3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 35 31/01/2013 15:09:36

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Kompaktmikrowellenofens (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portions-größe (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	3-4 6½-7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250	5-6	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250	4-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	4-5 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250	3-4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250	3-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3-4	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1-2 2-3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	4-5	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5-6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 36 31/01/2013 15:09:36

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Decke geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Auf den Drehteller stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Pasta Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann die Nudeln gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Gelegentlich während des Garens und nach dem Garen umrühren. Die Nudeln abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portions-größe (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	900	16-17 18-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	900	21-22 23-24	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	16-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10-12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 37 31/01/2013 15:09:36

Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Ofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20° C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7° C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 750 W, 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um.
Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Kompaktmikrowellenofen. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 38 31/01/2013 15:09:36

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Kompaktmikrowellenofens immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen. Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden. Verwenden Sie den Keramikeinsatz in Einschub 1.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900	1½-2 3 - 3½	1-2	Die Flüssigkeit in einen Becher füllen und unabgedeckt erhitzen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander stellen. Während der Ruhezeit im Kompaktmikrowellenofen stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	450 g	600	5½-6½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	750	4-5	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	750	4½-5½	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600	4½-5½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 39 31/01/2013 15:09:36

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2 -3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40° C.

Babymilch Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor der Ruhezeit und danach noch einmal schütteln, bevor sie dem Baby geben wird. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt 37° C.

Hinweis Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung (W)	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30 Sek.	2-3	Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20 Sek.	2-3	Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 40 31/01/2013 15:09:36

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung (W)	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babymilch	100 ml 200 ml	300	20-30 Sek. 50-60 Sek.	2-3	Die Milch gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Auftauen

- Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
- Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
- Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
- Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
- Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
- Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge.

Hinweis

- Tauen Sie große, dicke Lebensmittel stets mit Hilfe der Auftauprogramme auf. Die Auftauprogramme sorgen für ein gleichmäßiges Auftauen. Dadurch besteht keine Gefahr, dass die Lebensmittel außen schon trocken und innen noch gefroren sind.
- Um den Auftauprozess zu beschleunigen, empfehlen wir, die aufzutauenden Lebensmittel nach einer Weile in kleine Stücke zu zerkleinern.
- Unterbrechen Sie bei großen Fleischstücken oder dicke Lebensmitteln den Auftauprozess immer wieder für eine Weile.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 41 31/01/2013 15:09:36

- Wenn Sie unregelmäßig geformte Lebensmittel auftauen, können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit mit Aluminium abdecken oder umwickeln.
- Sie können den späteren Auftauvorgang bereits beim Einfrieren der Lebensmittel beschleunigen, indem Sie diese in flacheren Portionen einfrieren.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen. Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Das Fleisch auf einem Glas- oder Keramikteller auf den Drehteller stellen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen.
Schweinesteaks	250 g	7-8		Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	12-14	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einem flachen Glas- oder Keramikteller auf den Drehteller stellen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	1200 g	28-32		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch mittig auf einem Glas- oder Keramikteller auf den Drehteller stellen.
Ganzer Fisch	400 g	11-13		Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 42 31/01/2013 15:09:37

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brot				
Brötchen (je ca. 50g)	(2 Stück) (4 Stück)	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf den Keramikeinsatz legen.
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Roggen- und Weizenbrot	500 g	7-9		

Praktische Tipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 900 W 30 bis 40 Sekunden so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
1 Minute lang bei 300 W erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Den Instant-Tortenguss (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten).
Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 43 31/01/2013 15:09:37

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.
Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen.
5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

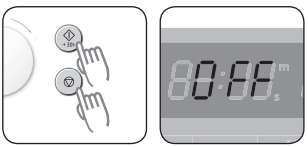
Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren.
In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

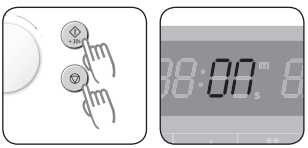
AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“.

1. Zum Ausschalten des Signaltons halten Sie eine Sekunde lang gleichzeitig die Tasten **STOPP** und **START** gedrückt. Im Display wird die Meldung „OFF (AUS)“ angezeigt.



2. Zum Einschalten des Signaltons halten Sie nochmal eine Sekunde lang gleichzeitig die Tasten **STOPP** und **START** gedrückt. Im Display wird die Meldung „ON (EIN)“ angezeigt.



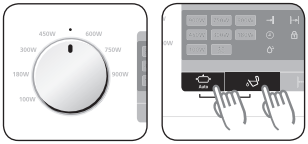
FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 44 31/01/2013 15:09:37

KINDERSICHERUNG

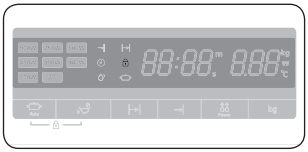
Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass der Kompaktmikrowellenofen unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Kompaktmikrowellenofen sperren

1. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **AUTO** und **DAMPFREINIGUNG** 3 Sekunden lang gedrückt.

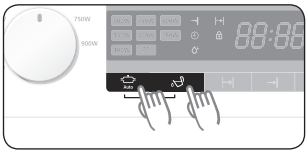


2. Durch das Schloss-Symbol im Display wird angezeigt, dass alle Funktionen gesperrt sind.



Kompaktmikrowellenofen entsperren

1. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **AUTO** und **DAMPFREINIGUNG** 3 Sekunden lang gedrückt.



2. Das Schloss-Symbol wird ausgeblendet, und alle Funktionen sind wieder freigegeben.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 45 31/01/2013 15:09:38

Reinigung und Pflege

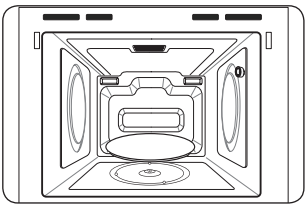
VERWENDEN DER DAMPFREINIGUNG

Durch dem von der Aqua Clean-Funktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen. Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

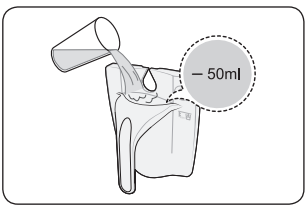
Wichtig:

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.

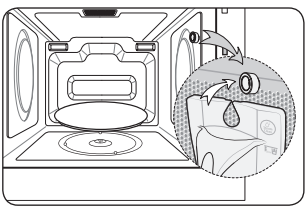
1. Öffnen Sie die Gerätetür.



2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zur an der Außenseite des Gefäßes angebrachten Markierungslinie mit Wasser.
(Dies entspricht etwa 50 ml.)



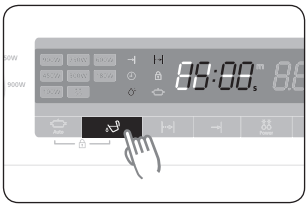
3. Setzen Sie das Wassergefäß in die obere Wassergefäßhalterung an der rechten Wand des Garraums ein.



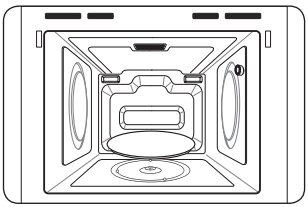
4. Schließen Sie die Gerätetür.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 46 31/01/2013 15:09:39

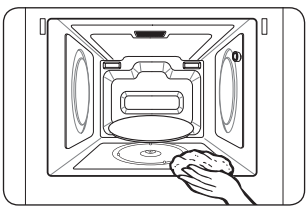
5. Drücken Sie die Taste **Dampfreinigung**. Während des Dampfreinigungsvorgangs kann die Anzeige beschlagen. Dies ist normal, da sich der Dampf innen an der Beleuchtung niederschlägt.



6. Öffnen Sie die Gerätetür.



7. Reinigen Sie den Garraum des Kompaktmikrowellenofens mit einem trockenen Geschirrtuch. Entnehmen Sie den Drehteller, und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.



⚠ WARNUNG

- Das Wassergefäß darf nur im Dampfreinigungsmodus verwendet werden.
- Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und der Kompaktmikrowellenofen in Brand geraten kann.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 47 31/01/2013 15:09:39

REINIGEN DES GERÄTS

Reinigen Sie den Kompaktmikrowellenofen regelmäßig, besonders die inneren und äußeren Oberflächen, die Gerätetür und die Türdichtungen, damit sich keine Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln.

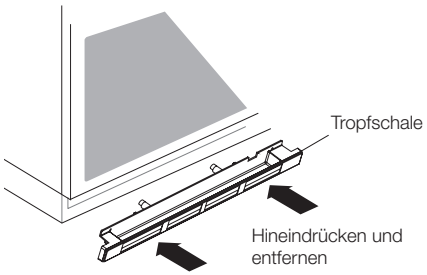
1) Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2) Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3) Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Boden des leeren Kompaktmikrowellenofens, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung.
4) Reinigen Sie den Innenraum.

Wichtig

- Achten Sie besonders darauf, dass KEIN Wasser in die Belüftungsschlitze gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER auf saubere Türdichtungen, damit sich keine Schmutzpartikel ansammeln und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

ENTFERNEN DER TROPFSCHALE

Leeren Sie die Tropfschale in regelmäßigen Abständen. Schieben Sie die Tropfschale hinein, bis Sie ein Klicken hören, und entfernen Sie die Schale aus der verriegelten Position.



LAGERUNG UND REPARATUR DES KOMPAKTMIKROWELLENOFENS

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.
Wenn der Kompaktmikrowellenofen nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und wenden Sie sich an ein SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
Halten Sie dazu die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie auf der Rückseite des Kompaktmikrowellenofens.)
- Gewährleistungsinformationen
- Klare Beschreibung des Problems

Wenn der Kompaktmikrowellenofen vorübergehend eingelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus. Staub und Feuchtigkeit können den Kompaktmikrowellenofen beschädigen.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 48 31/01/2013 15:09:39

Fehlerbehebung

Wenn bei Ihrem Kompaktmikrowellenofen ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit Hilfe eines der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Stellen Sie sicher, dass der Timer richtig eingestellt und die Taste **START** gedrückt wurde.
- Schließen Sie die Gerätetür fest.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Unterbrechungsschalter ausgelöst wurde.

Nahrungsmittel werden entweder zu wenig oder zu sehr erhitzt

- Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Garzeit eingestellt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Leistungsstufe eingestellt wurde.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Vergewissern Sie sich, dass Sie mikrowellengeeignetes Geschirr ohne Metallverzierungen verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie keine Gabel oder andere Metallgegenstände im Kompaktmikrowellenofen vergessen haben.
- Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, stellen Sie sicher, dass sich diese nicht zu nah an den Innenwänden des Geräts befindet.

Der Kompaktmikrowellenofen verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Beim Betrieb des Kompaktmikrowellenofens kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Stellen Sie den Kompaktmikrowellenofen nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um dieses Problem zu vermeiden.

Durch elektronische Störungen wird das Display zurückgesetzt.

- Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Kondenswasser im Garraum des Kompaktmikrowellenofens.

- Dies ist normal. Wischen Sie das Kondenswasser einfach weg.

Der Ventilator bleibt nach dem Ausschalten des Kompaktmikrowellenofens eingeschaltet.

- Dies ist normal. Der Kühlungsventilator kann bis zu drei Minuten nach dem Ausschalten des Kompaktmikrowellenofens eingeschaltet bleiben.

Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse

- Dies ist normal.

Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse

- Dies ist normal.

Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

- Dies ist normal.

Klickende Geräusche während des Betriebs des Kompaktmikrowellenofens, insbesondere beim Auftauen

- Dies ist normal.

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 49 31/01/2013 15:09:39

Technische Daten

Modell		FW113T, FW313T
Eingangsspannung und Frequenz		230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme		1500 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Kühlungsverfahren		Kühlungsventilatormotor
Maße (B x H x T)	Gehäuse	595 x 460 x 460 mm
	Garraum (Netto)	402 x 227 x 390 mm
Fassungsvermögen (netto)		36 Liter
Gewicht	Netto	Ca. 25,2 kg
	Verpackungsgewicht	Ca. 28,2 kg

FW113T,FW313T_XEF_DE68-03737K_DE.indb 50 31/01/2013 15:09:39

Notizen

Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-03737K